

# IMPRESSA F55/F505



**de Veränderter Lieferumfang:**

Wichtige Informationen und Ergänzungen zur Bedienungsanleitung Ihrer IMPRESSA

**en Modified scope of supply:**

Additions and important information about the instructions for use for your IMPRESSA

**fr Modification du matériel fourni :**

informations importantes et compléments au mode d'emploi de votre IMPRESSA

**it Dotazione modificata:**

importanti informazioni e integrazioni per le istruzioni per l'uso dell'IMPRESSA

**nl Gewijzigde leveringsomvang:**

belangrijke informatie en toelichtingen op de gebruiksaanwijzing van uw IMPRESSA

**es Equipamiento modificado:**

Información y suplementos importantes del modo de empleo de su IMPRESSA

**pt Alteração da caixa original:**

Informações importantes e complementos ao manual de instruções da sua IMPRESSA

**sv Ändrad leverans:**

Viktig information och kompletteringar till bruksanvisningen för din IMPRESSA

**ru Измененный комплект поставки:**





Важная информация и дополнения к руководству по эксплуатации Вашей IMPRESSA

**⚠** Die beiliegende Bedienungsanleitung für die IMPRESSA F50/F505 gilt ebenfalls für Ihre IMPRESSA F55.

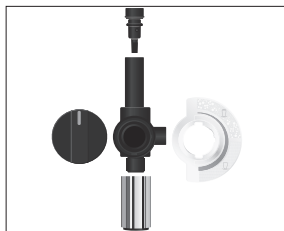
## Veränderter Lieferumfang Ihrer IMPRESSA F55/F505

**Profi-Feinschaumdüse** Ihre IMPRESSA ist standardmäßig mit der **Profi-Feinschaumdüse** ausgestattet. Die neue, innovative Feinschaum-Technologie liefert feinporigen Milchschaum von lang anhaltender Konsistenz.

**Abweichungen zur Bedienungsanleitung** Auf den Abbildungen in der Bedienungsanleitung wird jeweils die **Profi-Cappuccino-Düse** gezeigt. Die Beschreibungen (insbesondere in Kapitel 13) gelten jedoch auch für die Profi-Feinschaumdüse. Beachten Sie hierbei die abweichenden Symbole für die »Position Milchschaum« und den »Bereich Milch«:

	Profi-Feinschaumdüse	Profi-Cappuccino-Düse
»Position Milchschaum«		
»Bereich Milch«		

**Profi-Feinschaumdüse zerlegen und spülen** Damit die Profi-Feinschaumdüse einwandfrei funktioniert und aus hygienischen Gründen müssen Sie sie **täglich** zerlegen und spülen, wenn Sie Milch zubereitet haben. Sie werden von Ihrer IMPRESSA nicht aufgefordert, die Profi-Feinschaumdüse zu zerlegen und zu spülen.



- ▶ Entfernen Sie den Milchschauch und spülen Sie ihn gründlich unter fließendem Wasser.
- ▶ Ziehen Sie die Profi-Feinschaumdüse mit einer leichten Drehbewegung vorsichtig vom Connector System® ab.
- ▶ Zerlegen Sie die Profi-Feinschaumdüse in ihre Einzelteile.
- ▶ Spülen Sie alle Teile der Profi-Feinschaumdüse gründlich unter fließendem Wasser. Bei stark eingetrockneten Milchrückständen legen Sie die Einzelteile zunächst in JURA-Milchsystem-Reiniger ein und spülen Sie sie danach gründlich.
- ▶ Setzen Sie die Profi-Feinschaumdüse wieder zusammen.

**i** Achten Sie darauf, dass alle Einzelteile korrekt und fest zusammengesteckt sind, damit die Profi-Feinschaumdüse optimal funktioniert.

- ▶ Stecken Sie die Profi-Feinschaumdüse fest auf das Connector System®.





Changes to products supplied as standard for your IMPRESSA F55/F505

- ⚠** The instructions for use enclosed for the IMPRESSA F50/F505 also apply to your IMPRESSA F55.

## Changes to products supplied as standard for your IMPRESSA F55/F505

**Professional fine foam frother** Your IMPRESSA is fitted with the **professional fine foam frother** as standard. The new, innovative fine foam technology delivers fine milk foam with a long-lasting consistency.

**Deviations from instructions for use** The illustrations in the instructions for use show the **Professional Cappuccino Frother**. However, the descriptions (in chapter 13 in particular) also apply to the professional fine foam frother. Note the different symbols for the "Milk Foam position" and "Milk stage":

	Professional fine foam frother	Professional Cappuccino Frother
"Milk Foam position"		
"Milk stage"		

### Dismantling and rinsing the professional fine foam frother

To make sure the professional fine foam frother works properly, and in the interests of hygiene, it must be dismantled and rinsed **daily** if you have been preparing milk. Your IMPRESSA will not prompt you to dismantle and rinse the professional fine foam frother.

- ▶ Remove the milk pipe and rinse it thoroughly under running water.
- ▶ Carefully remove the professional fine foam frother from the Connector System® by twisting slightly.
- ▶ Dismantle the professional fine foam frother into its individual parts.
- ▶ Rinse all the parts of the professional fine foam frother thoroughly under running water. If there are severely dried-on milk residues, firstly immerse the individual parts in JURA milk system cleaner and then rinse them thoroughly.
- ▶ Re-assemble the professional fine foam frother.







- i** Ensure that all individual parts are correctly and firmly connected to ensure optimum operation.
- ▶ Firmly attach the professional fine foam frother to the Connector System®.

 Le mode d'emploi ci-joint concernant l'IMPRESSA F50/F505 est également valable pour votre IMPRESSA F55.

## Modification du matériel fourni avec votre IMPRESSA F55/F505

**Buse mousse fine Pro** Votre IMPRESSA est équipée par défaut de la **buse mousse fine Pro**. La nouvelle technologie mousse fine innovante permet d'obtenir une mousse de lait fine à la consistance persistante.

**Divergences par rapport au mode d'emploi** Les illustrations du mode d'emploi présentent la **buse Cappuccino Pro**. Cependant, les descriptions (en particulier celles du chapitre 13) s'appliquent également à la buse mousse fine Pro. Veuillez noter que les symboles pour la « position Mousse de lait » et la « partie Lait » diffèrent :

	Buse mousse fine Pro	Buse Cappuccino Pro
« Position Mousse de lait »		
« Partie Lait »		

**Démontage et rinçage de la buse mousse fine Pro** Pour garantir le bon fonctionnement de la buse mousse fine Pro et pour des raisons d'hygiène, vous devez obligatoirement la démonter et la rincer **quotidiennement** si vous avez préparé du lait. Votre IMPRESSA ne vous demande pas de démonter et de rincer la buse mousse fine Pro.



- ▶ Retirez le tuyau de lait et rincez-le soigneusement sous l'eau courante.
- ▶ Retirez la buse mousse fine Pro avec précaution du Connector System® en la faisant légèrement tourner.
- ▶ Désassemblez la buse mousse fine Pro.
- ▶ Rincez soigneusement toutes les pièces de la buse mousse fine Pro sous l'eau courante. En présence de résidus de lait très secs, placez d'abord les pièces constitutives dans le détergent pour système de lait JURA puis rincez-les soigneusement.
- ▶ Réassemblez la buse mousse fine Pro.

**i** Pour garantir le fonctionnement optimal de la buse mousse fine Pro, assurez-vous que toutes les pièces sont montées correctement et solidement.





- ▶ Insérez fermement la buse mousse fine Pro dans le Connector System®.

**⚠** Le allegate istruzioni per l'uso per l'IMPRESSA F50/F505 valgono anche per l'IMPRESSA F55.

## Cambiamenti nella dotazione dell'IMPRESSA F55/F505

**Ugello per microschiuma Professional** L'IMPRESSA è dotata di serie di un **ugello per microschiuma Professional**. La nuova, innovativa tecnologia della microschiuma fornisce una schiuma di latte soffice e cremosa, con una consistenza durevole.

**Variazioni rispetto alle istruzioni per l'uso** Le figure contenute nelle istruzioni per l'uso presentano l'**ugello Professional Cappuccino**. Le descrizioni (in particolare nel capitolo 13) valgono tuttavia anche per l'ugello per microschiuma Professional. In proposito prestare attenzione ai diversi simboli per la «posizione Schiuma di latte» e la «zona Latte»:

	Ugello per microschiuma Professional	Ugello Professional Cappuccino
«Posizione Schiuma di latte»		
«Zona Latte»		

### Scomposizione e risciacquo dell'ugello per microschiuma Professional

Per fare in modo che l'ugello per microschiuma Professional funzioni perfettamente e per motivi igienici, è obbligatorio scomporlo e sciaccarlo **giornalmente** se è stato utilizzato per preparare il latte. L'IMPRESSA non segnala la necessità di scomporre e sciacquare l'ugello per microschiuma Professional.

- ▶ Rimuovere il tubo del latte e sciacquarlo a fondo sotto l'acqua corrente.
- ▶ Sfilare con cautela l'ugello per microschiuma Professional dal Connector System® ruotandolo delicatamente.
- ▶ Scomporre l'ugello per microschiuma Professional nei singoli componenti.
- ▶ Sciacquare a fondo sotto l'acqua corrente tutti i componenti dell'ugello per microschiuma Professional. In caso di residui di latte incrostati, immergere innanzitutto i singoli componenti in detergente per il sistema del latte JURA e quindi sciacquarli a fondo.
- ▶ Riasssemblare l'ugello per microschiuma Professional.

**i** Assicurarsi che tutti i componenti siano assemblati correttamente e saldamente per garantire il funzionamento ottimale dell'ugello per microschiuma Professional.

- ▶ Innestare saldamente l'ugello per microschiuma Professional sul Connector System®.



-  De bijgevoegde gebruiksaanwijzing voor de IMPRESSA F50/F505 geldt eveneens voor uw IMPRESSA F55.

## Gewijzigde leveringsomvang van uw IMPRESSA F55/F505

**Profi-uitloop voor microschuim** Uw IMPRESSA is standaard uitgerust met de **Profi-uitloop voor microschuim**. De nieuwe en innovatieve technologie voor microschuim zorgt voor melkschuim met fijne poriën met een lang aanhoudende consistentie.

**Afwijkingen ten opzichte van de gebruiksaanwijzing** Op de afbeeldingen in de gebruiksaanwijzing wordt de **Profi Cappuccinatore** weergegeven. De beschrijvingen (met name in hoofdstuk 13) gelden echter ook voor de Profi-uitloop voor microschuim. Neem hierbij de afwijkende symbolen voor »Stand Melkschuim« en »Bereik Melk« in acht:

	Profi-uitloop voor microschuim	Profi Cappuccinatore
»Stand Melkschuim«		
»Bereik Melk«		

### Profi-uitloop voor microschuim demonteren en spoelen

Voor een correcte werking van de Profi-uitloop voor microschuim alsmede om hygiënische redenen moet u deze **dagelijks** demonteren en spoelen als u melk heeft bereid. U wordt door uw IMPRESSA niet verzocht de Profi-uitloop voor microschuim te demonteren en te spoelen.



- ▶ Verwijder de melkslang en spoel deze grondig onder stromend water af.
- ▶ Trek de Profi-uitloop voor microschuim met een lichte draai-beweging voorzichtig van het Connector System® af.
- ▶ Demonteer de Profi-uitloop voor microschuim.
- ▶ Spoel alle onderdelen van de Profi-uitloop voor microschuim grondig onder stromend water af. Bij sterk ingedroogde melkresten legt u de afzonderlijke onderdelen eerst in de JURA melkessysteemrengjöringsmiddel en spoelt u deze vervolgens grondig af.
- ▶ Zet de Profi-uitloop voor microschuim weer in elkaar.

**i** Let erop dat alle onderdelen goed en stevig in elkaar zijn gezet, zodat de Profi-uitloop voor microschuim optimaal functioneert.





- ▶ Plaats de Profi-uitloop voor microschuim stevig op het Connector System®.

**⚠** El modo de empleo que acompaña a la IMPRESSA F50/F505 también es válido para su IMPRESSA F55.

## Equipamiento modificado de su IMPRESSA F55/F505

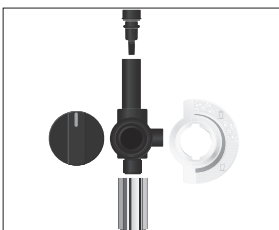
**Vaporizador profesional de espuma fina** Su IMPRESSA viene equipada por defecto con el **vaporizador profesional de espuma fina**. La innovadora tecnología para espuma fina permite obtener una espuma de leche de burbujas muy finas y con una consistencia duradera.

**Diferencias con respecto al modo de empleo** En las figuras incluidas en el modo de empleo se muestra el **vaporizador Profi Cappuccino**. Sin embargo, las descripciones (especialmente las incluidas en el capítulo 13) también pueden aplicarse al vaporizador profesional de espuma fina. Preste atención en este caso a los diferentes símbolos utilizados para «Posición Espuma de leche» y «Posición leche»:

	Vaporizador profesional de espuma fina	Vaporizador Profi Cappuccino
«Posición Espuma de leche»		
«Posición leche»		

**Desmontar y enjuagar el vaporizador profesional de espuma fina** Para un funcionamiento impecable del vaporizador profesional de espuma fina, y por motivos de higiene, es estrictamente necesario desmontarlo y enjuagarlo **diariamente** si ha preparado leche. Su IMPRESSA no va a solicitar que desmonte y enjuague el vaporizador profesional de espuma fina.

- ▶ Retire el tubo de leche y enjuáguelo a fondo bajo un chorro de agua corriente.
- ▶ Retire el vaporizador profesional de espuma fina cuidadosamente del Connector System® con un ligero movimiento giratorio.
- ▶ Desmonte el vaporizador profesional de espuma fina en cada uno de sus componentes.
- ▶ Enjuague a fondo todas las piezas del vaporizador profesional de espuma fina bajo un chorro de agua corriente. En caso de residuos de leche muy resacos, sumerja primero los componentes en limpiador del sistema de leche JURA y, a continuación, enjuáguelos a fondo.



- ▶ Vuelva a ensamblar el vaporizador profesional de espuma fina.
- i** Compruebe siempre que todos los componentes estén correcta y firmemente ensamblados de modo que el vaporizador profesional de espuma fina pueda funcionar a la perfección.
- ▶ Fije el vaporizador profesional de espuma fina al Connector System®.







- ⚠ O manual de instruções fornecido para a IMPRESSA F50/F505 é válido também para a sua IMPRESSA F55.

## Alteração da caixa original da sua IMPRESSA F55/F505

**Bocal de espuma fina pro** A sua IMPRESSA vem equipada de série com o **bocal de espuma fina pro**. A recente e inovadora tecnologia de espuma fina fornece uma espuma de leite fina e de consistência persistente.

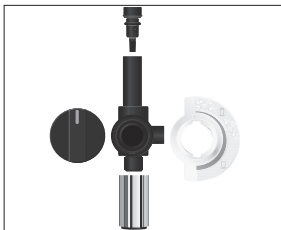
**Diferenças em relação ao manual de instruções** As figuras no manual de instruções apresentam o respetivo **bocal profissional para Cappuccino**. Contudo, as descrições (sobretudo no Capítulo 13) também se aplicam ao bocal de espuma fina pro. Tenha em atenção os diferentes símbolos para »posição Espuma de leite« e »posição Leite«:

	Bocal de espuma fina pro	Bocal profissional para Cappuccino
»Posição Espuma de leite«		
»Posição Leite«		


### Desmontar e lavar o bocal de espuma fina pro

Para que o bocal de espuma fina pro funcione na perfeição, e por razões de higiene, ele terá de ser desmontado e lavado **diariamente** sempre que tenha preparado leite. A sua IMPRESSA não solicitará a desmontagem e a lavagem do bocal de espuma fina pro.

- ▶ Retire o tubo do leite e lave-o exaustivamente com água corrente.
- ▶ Com um ligeiro movimento de rotação, puxe cuidadosamente o bocal de espuma fina pro do Connector System®.
- ▶ Desmonte o bocal de espuma fina pro em peças soltas.
- ▶ Lave bem todas as peças do bocal de espuma fina pro com água corrente. Em caso de resíduos de leite muito secos, em primeiro lugar, coloque as peças soltas no produto de limpeza do sistema de leite da JURA e, depois, lave bem.
- ▶ Volte a montar o bocal de espuma fina pro.







- i** Tenha atenção para que todas as peças soltas estejam devida e firmemente encaixadas, para que o bocal de espuma fina pro possa funcionar na perfeição.
- ▶ Encaixe firmemente o bocal de espuma fina pro no Connector System®.

 Den medföljande bruksanvisningen för IMPRESSA F50/F505 gäller även för IMPRESSA F55.

## Förändrad leverans av IMPRESSA F55/F505

**Professional-finkumsskummare** IMPRESSA är som standard utrustad med **Professional-finkumsskummaren**. Den nya, innovativa finkumstekniken ger ett fint mjölkskum som behåller konsistensen länge.

**Avvikelser från bruksanvisningen** På bilderna i bruksanvisningen visas **Profi Cappuccino-skummarer**. Beskrivningarna (i synnerhet i kapitel 13) gäller dock med få undantag även för Professional-finkumsskummaren. Observera de avvikande symbolerna för "läge Mjölkskum" och "området Mjök":

	Professional-finkumsskummare	Profi Cappuccino-skummare
"Läge Mjölkskum"		
"Område Mjök"		

### Isärtagning och sköljning av Professional-finkumsskummaren


Av hygieniska skäl och för att Professional-finkumsskummaren ska fungera felfritt måste du ta isär och skölja den **dagligen** om du har tillrett mjölk. Du får ingen uppmaning från IMPRESSA om att ta isär och skölja Professional-finkumsskummaren.



- ▶ Ta bort mjölkslangen och skölj den noggrant under rinnande vatten.
- ▶ Vrid försiktigt av Professional-finkumsskummaren från Connector System®.
- ▶ Ta isär Professional-finkumsskummaren i dess delar.
- ▶ Skölj Professional-finkumsskummarens alla delar noggrant under rinnande vatten. Vid kraftigt intorkade mjölkrester ska du först lägga delarna i JURA mjölksystemsrengöring och därefter skölja dem noggrant.
- ▶ Sätt ihop Professional-finkumsskummaren igen.

**i** Se till att alla delar sitter fast och är ihopsatta på rätt sätt, så att Professional-finkumsskummaren fungerar optimalt.





- ▶ Sätt fast Professional-finkumsskummaren i Connector System®.

-  Прилагаемое руководство по эксплуатации для IMPRESSA F50/F505 действительно также для Вашей IMPRESSA F55.

## Измененный комплект поставки Вашей IMPRESSA F55/F505

**Профессиональная насадка для приготовления мелкочаеистой пены Profi** В стандартном исполнении кофе-машина IMPRESSA оснащена профессиональной насадкой для приготовления мелкочаеистой пены Profi. Инновационная технология приготовления мелкочаеистой пены позволяет добиться мелкопористой консистенции молочной пены, сохраняющейся на протяжении длительного времени.

**Отклонения от руководства по эксплуатации** На изображениях в руководстве по эксплуатации показана профессиональная насадка для приготовления капучино Profi Cappuccino. Описания (в особенности в главе 13) также действительны для профессиональной насадки для приготовления мелкочаеистой пены Profi. Учитывайте при этом отличающиеся символы для положений «Молочная пена» и «Молоко»:

	Профессиональная насадка для приготовления мелкочаеистой пены Profi	Профессиональная насадка для приготовления капучино Profi Cappuccino
Положение «Молочная пена»		
Положение «Молоко»		

**Разборка и промывка профессиональной насадки для приготовления мелкочаеистой пены Profi** Если используется функция приготовления молока, то для обеспечения безупречного функционирования профессиональной насадки для приготовления мелкочаеистой пены Profi, а также из соображений гигиены насадку необходимо **ежедневно** разбирать и промывать. Кофе-машина IMPRESSA не выдает запроса на разборку и промывку профессиональной насадки для приготовления мелкочаеистой пены Profi.

- ▶ Снимите молочный шланг и тщательно его промойте под проточной водой.
- ▶ Легким вращательным движением осторожно отсоедините профессиональную насадку для приготовления мелкочаеистой пены Profi от системы сменных насадок Connector System®.

## Измененный комплект поставки Вашей IMPRESSA F55/F505



- ▶ Разберите профессиональную насадку для приготовления мелкочаеистой пены Profi на отдельные детали.
  - ▶ Тщательно промойте все детали профессиональной насадки для приготовления мелкочаеистой пены Profi под струей проточной воды. При наличии сильно засохших остатков молока сначала положите детали в средство для очистки насадки для средство для очистки системы приготовления молока JURA и затем тщательно промойте их.
  - ▶ Вновь соберите профессиональную насадку для приготовления мелкочаеистой пены Profi.
- i** Для обеспечения оптимального функционирования профессиональной насадки для приготовления мелкочаеистой пены Profi проследите за тем, чтобы все отдельные детали были правильно и прочно соединены друг с другом.
- ▶ Прочно вставьте профессиональную насадку для приготовления мелкочаеистой пены Profi в систему сменных насадок Connector System®.

*jura*<sup>®</sup>



IMPRESSA F50 / F505

Руководство по эксплуатации

### Легенда:

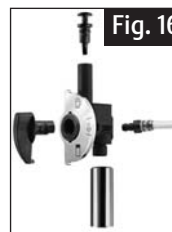
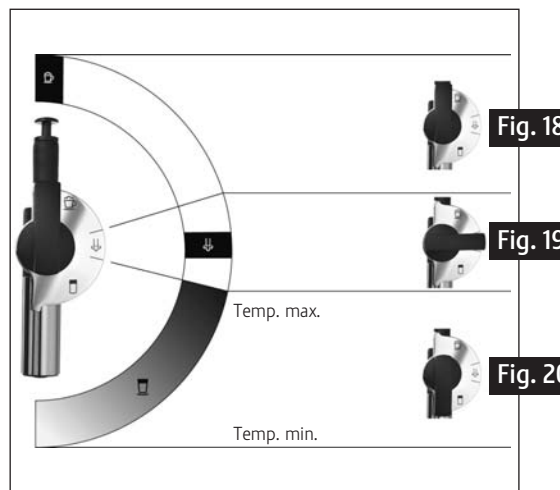
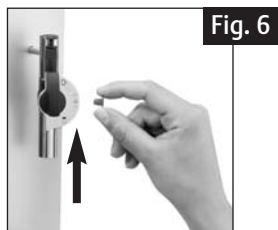
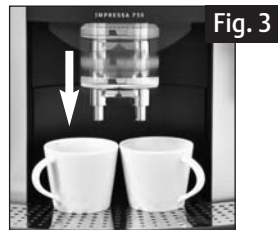
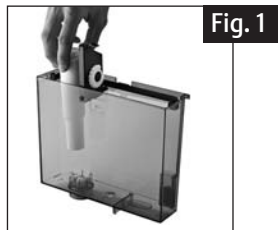
- **DISPLAY** ИНДИКАЦИЯ НА ДИСПЛЕЕ: служит для информации.
- **DISPLAY** ИНДИКАЦИЯ НА ДИСПЛЕЕ: служит для указания на необходимость выполнения действий, отображающихся в сообщениях

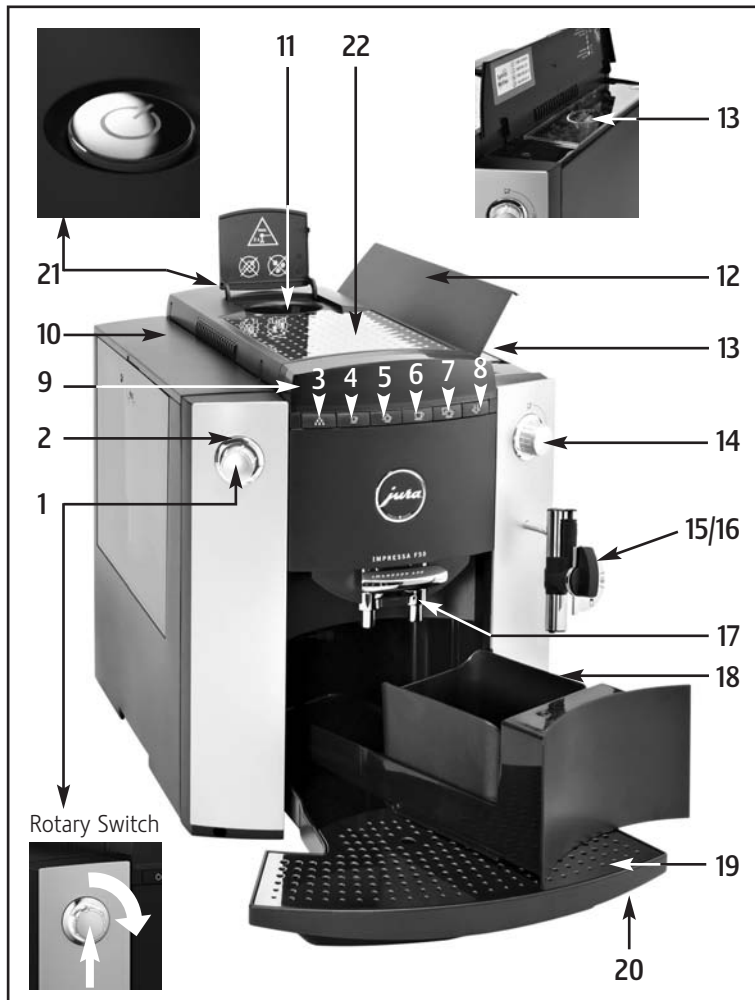


= Указание/совет



= Важно





## Элементы управления

1. Поворотный переключатель Rotary Switch
2. Подсвечиваемое кольцо
3. Кнопка обслуживания
4. Кнопка приготовления 1 порции эспрессо
5. Кнопка приготовления 2 порций эспрессо
6. Кнопка приготовления 1 порции кофе
7. Кнопка приготовления 2 порций кофе
8. Кнопка предварительного выбора приготовления пара
9. Дисплейная диалоговая система
10. Бункер для воды с ручкой
11. Воронка для молотого кофе
12. Крышка контейнера для кофейных зерен
13. Крышка для сохранения аромата кофе
14. Кран подачи пара/горячей воды
15. Сменная насадка профессиональная для приготовления капучино Profi Cappuccino с молочным шлангом
16. Сменная насадка для подачи горячей воды (см. рис. 5)
17. Регулируемый по высоте дозатор кофе
18. Контейнер для кофейных отходов
19. Подставка для чашек
20. Поддон для сбора остаточной воды
21. Кнопка «Вкл./Выкл.» (= система включения режима энергосбережения Zero-Energy Switch)
22. Металлическая панель



## Оглавление

1. Правила техники безопасности .....	Стр. 6
1.1 Использование по назначению .....	Стр. 6
1.2 Предупреждения .....	Стр. 6
1.3 Меры предосторожности .....	Стр. 7
2. Подготовка кофе-машины IMPRESSA .....	Стр. 7
2.1 Проверка сетевого напряжения .....	Стр. 7
2.2 Проверка предохранителей .....	Стр. 7
2.3 Наполнение бункера для воды .....	Стр. 7
2.4 Засыпка кофейных зерен .....	Стр. 7
2.5 Настройка кофемолки .....	Стр. 8
3. Первый запуск кофе-машины .....	Стр. 8
4. Настройка степени жесткости воды .....	Стр. 9
5. Использование сменного фильтра CLARIS .....	Стр. 10
5.1 Установка фильтра .....	Стр. 10
5.2 Замена фильтра .....	Стр. 11
6. Промывка кофе-машины IMPRESSA .....	Стр. 11
7. Настройка количества воды для приготовления кофе .....	Стр. 11
8. Приготовление 1 чашки кофе .....	Стр. 12
9. Приготовление 2 чашек кофе .....	Стр. 13
10. Приготовление кофе при использовании молотого кофе .....	Стр. 13
11. Приготовление горячей воды .....	Стр. 14
12. Приготовление пара .....	Стр. 14
13. Насадка профессиональная для приготовления капучино Profi Cappuccino .....	Стр. 15
13.1 Приготовление капучино при помощи насадки профессиональной для приготовления капучино Profi Cappuccino .....	Стр. 15
13.2 Приготовление горячего молока при помощи насадки профессиональной для приготовления капучино Profi Cappuccino .....	Стр. 17
13.3 Промывка насадки профессиональной для приготовления капучино Profi Cappuccino .....	Стр. 17
13.4 Разборка и промывка насадки профессиональной для приготовления капучино Profi Cappuccino .....	Стр. 18
13.5 Очистка насадки профессиональной для приготовления капучино Profi Cappuccino .....	Стр. 18
14. Выключение кофе-машины IMPRESSA .....	Стр. 19
15. Программирование .....	Стр. 19
15.1 Программный пункт «Напитки» .....	Стр. 21
15.2 Программный пункт «Фильтр» .....	Стр. 23
15.3 Программный пункт «Жесткость воды» .....	Стр. 23
15.4 Программный пункт «Энергия» .....	Стр. 23
15.5 Программный пункт «Время автоматического выключения» .....	Стр. 23
15.6 Программный пункт «Промывка» .....	Стр. 24
15.7 Программный пункт «Сброс» .....	Стр. 24
15.8 Программный пункт «Информация» .....	Стр. 25
15.9 Программный пункт «Индикация ML/OZ» .....	Стр. 26
15.10 Программный пункт «Язык» .....	Стр. 27
16. Обслуживание и уход .....	Стр. 28
16.1 Наполнение бункера для воды .....	Стр. 28
16.2 Опорожнение контейнера для кофейных отходов .....	Стр. 28
16.3 Отсутствие поддона для сбора остаточной воды .....	Стр. 28
16.4 Засыпка кофейных зерен .....	Стр. 28
16.5 Замена фильтра .....	Стр. 28
16.6 Очистка кофе-машины IMPRESSA .....	Стр. 29
16.7 Образование известковых отложений солей в кофе-машине IMPRESSA .....	Стр. 29
16.8 Общие указания по очистке .....	Стр. 29
16.9 Опорожнение системы .....	Стр. 29
17. Очистка .....	Стр. 30
18. Удаление известковых отложений солей .....	Стр. 31
19. Утилизация .....	Стр. 33
20. Советы по приготовлению идеального кофе .....	Стр. 33
21. Сообщения .....	Стр. 34
22. Проблемы .....	Стр. 35
23. Правовая информация .....	Стр. 36
24. Технические данные .....	Стр. 36

## Перед началом эксплуатации кофе-машины

Поздравляем Вас с покупкой кофе-машины IMPRESSA. Для обеспечения безупречного функционирования Вашей кофе-машины IMPRESSA внимательно прочтите данное руководство по эксплуатации и сохраните его для перечитывания в дальнейшем.

При необходимости получения дополнительных сведений или возникновении проблем, которые недостаточно подробно описаны в данном руководстве по эксплуатации, запрашивайте информацию у местного авторизованного дилера или непосредственно у нас.



### 1. Правила техники безопасности

#### 1.1 Использование по назначению

Кофе-машина предусмотрена и разработана для бытового использования. Она предназначена только для приготовления кофе и подогрева молока и воды. Любое иное использование будет рассматриваться как использование не по назначению. Компания JURA Elektroapparate AG не несет ответственности за последствия, связанные с использованием кофе-машины не по назначению.

Перед использованием кофе-машины полностью прочтите данное руководство по эксплуатации. Храните данное руководство по эксплуатации рядом с кофе-машиной и передавайте его последующим пользователям.

## 1.2 Предупреждения

- Дети не осознают опасности, которая может возникнуть при использовании электрических приборов; поэтому не оставляйте детей без присмотра рядом с электрическими приборами.
- Эксплуатировать кофе-машину IMPRESSA разрешается только проинструктированным лицам.
- Лицам, а также детям, которые вследствие – физических, сенсорных или психических нарушений либо – отсутствия опыта и знаний в обращении с кофе-машиной не способны безопасно пользоваться кофе-машиной, разрешено эксплуатировать ее исключительно под контролем или руководством ответственного лица.
- Ни в коем случае не эксплуатируйте кофе-машину IMPRESSA с дефектами или с поврежденным сетевым шнуром.
- В случае появления признаков повреждения, например, запаха горелого, немедленно отключите кофе-машину от сети и обратитесь в центр сервисного обслуживания компании JURA.
- При повреждении сетевого шнура кофе-машины его необходимо отремонтировать в самой компании JURA или в авторизованном центре сервисного обслуживания компании JURA.
- Ни в коем случае не ремонтируйте и не открывайте кофе-машину IMPRESSA самостоятельно. Любой ремонт или изменения в кофе-машине должны выполняться исключительно авторизованными центрами сервисного обслуживания с использованием оригинальных запасных частей и принадлежностей. В кофе-машине имеются токопроводящие детали. При ее открывании возникает опасность для жизни.
- Не опускайте кофе-машину IMPRESSA в воду.

## 1.3 Меры предосторожности

- Не допускайте воздействия на кофе-машину IMPRESSA погодных факторов (дождь, снег, мороз) и не эксплуатируйте ее, предварительно не вытерев насухо мокрые руки.
- Поставьте кофе-машину IMPRESSA на стабильную, горизонтальную и водостойкую поверхность. Ни в коем случае не ставьте кофе-машину на горячие поверхности (конфорки). Выберите место установки, недоступное для детей.
- Следите за тем, чтобы сетевой шнур не был зажат и не терся об острые кромки.
- На время длительного отсутствия (отпуск и пр.) всегда вынимайте сетевой штекер из розетки.
- Перед проведением очистки всегда вынимайте сетевой штекер из розетки.
- Вынимая сетевой штекер из розетки, не тяните за сетевой шнур или за саму кофе-машину IMPRESSA.
- Кофе-машина IMPRESSA подключена к электрической сети при помощи сетевого шнура. Следите за тем, чтобы был исключен риск спотыкания о шнур и, тем самым, опрокидывания кофе-машины на пол. Держите кофе-машину в месте, недоступном для детей и домашних животных.
- Ни в коем случае не мойте кофе-машину IMPRESSA или ее отдельные части в посудомоечной машине.
- Выберите место установки кофе-машины IMPRESSA таким образом, чтобы обеспечивалась хорошая циркуляция воздуха и, следовательно, защита кофе-машины от перегрева.

## 2. Подготовка кофе-машины IMPRESSA

### 2.1 Проверка сетевого напряжения



Кофе-машина IMPRESSA настроена на правильное сетевое напряжение на заводе. Убедитесь в том, что сетевое напряжение соответствует данным, которые указаны на заводской табличке, расположенной на нижней стороне Вашей кофе-машины.

### 2.2 Проверка предохранителей



Кофе-машина IMPRESSA рассчитана на силу тока 10 ампер. Проверьте, установлены ли соответствующие предохранители.

### 2.3 Наполнение бункера для воды



Заливайте в бункер только свежую холодную воду. Ни в коем случае не наливайте в бункер молоко, минеральную воду или другие жидкости.

- Извлеките бункер для воды и хорошо промойте его холодной водопроводной водой (рис. 4).
- Затем наполните бункер водой и снова установите его в кофе-машину IMPRESSA. Проследите за тем, чтобы бункер был правильно вставлен и хорошо зафиксирован.

### 2.4 Засыпка кофейных зерен



Для обеспечения безупречной работы кофе-машины в течение длительного периода времени помните, что кофе-молка, установленная в данной кофе-машине компании JURA, не предназначена для помола кофейных зерен, кото-

рые во время или после обжарки обрабатывались с применением добавок (например, сахара). Использование таких кофейных смесей может привести к повреждению кофемолки. Возникающие вследствие этого ремонтные расходы не являются гарантийным случаем.

- Откройте крышку контейнера для кофейных зерен (12) и снимите крышку для сохранения аромата кофе (13).
- Очистите контейнер для кофейных зерен от всех загрязнений и удалите из него посторонние предметы.
- Засыпьте кофейные зерна в контейнер для кофейных зерен и закройте крышку.

## 2.5 Настройка кофемолки

Возможна настройка кофемолки в соответствии со степенью обжарки используемого кофе. Мы рекомендуем выполнить настройку кофемолки следующим образом.

Для слабо обжаренного кофе → настройте кофемолку на более мелкий помол (чем меньше точки, тем мельче помол).

Для сильно обжаренного кофе → настройте кофемолку на более крупный помол (чем больше точки, тем крупнее помол).





Настройку степени помола поворотным переключателем можно выполнять только во время работы кофемолки.


- Откройте крышку контейнера для кофейных зерен (12) и снимите крышку для сохранения аромата кофе (13).


- Для настройки степени помола установите поворотный переключатель в необходимое положение в процессе помола (рис. 2).

## 3. Первый запуск кофе-машины


- Засыпьте кофейные зерна в контейнер для кофейных зерен (12).
- Включите кофе-машину IMPRESSA при помощи кнопки «Вкл./Выкл.»  (21).
- **DISPLAY** SPRACHE  
DEUTSCH
- Активируется подсвечиваемое кольцо (2).
- Поворачивайте поворотный переключатель Rotary Switch (1) до тех пор, пока на дисплее не появится название необходимого языка.
- Теперь подтвердите выбор нажатием поворотного переключателя Rotary Switch (1).
- **DISPLAY** ДОБАВЬТЕ  
ВОДЫ
- Извлеките бункер для воды (10) и залейте в него свежую воду. Снова вставьте бункер для воды в кофе-машину IMPRESSA.
- **DISPLAY** ОТКР. КРАН
- Поставьте емкость под насадку профессиональную для приготовления капучино Profi Carruccino (15) (рис. 10).
- Теперь откройте кран подачи пара/горячей воды (14) (рис. 13).
- **DISPLAY** ЗАПОЛНЕНИЕ  
СИСТЕМЫ


- **DISPLAY** ЗАКР. КРАН
- Закройте кран подачи пара/горячей воды (14).
- **DISPLAY** ЗАПОЛНЕНИЕ СИСТЕМЫ
- **DISPLAY** НАГРЕВАНИЕ
- **DISPLAY** НАЖМИТЕ ПРОМЫВКУ
- Нажмите кнопку обслуживания  (3).
- Происходит промывка кофе-машины.
- **DISPLAY** ПРОМЫВКА
- **DISPLAY** ГОТОВО


 Если на **DISPLAY** появляется **DISPLAY** ДОБАВЬТЕ ЗЕРНА КОФЕ, еще раз нажмите любую кнопку приготовления кофе. Это значит, что кофемолка еще не заполнена кофейными зернами.

 Для получения идеальной кофейной crema можно индивидуально настроить регулируемый по высоте дозатор кофе (17) в соответствии с размером Вашей чашки (рис. 3).

#### 4. Настройка степени жесткости воды

 В кофе-машине IMPRESSA происходит нагрев воды, в результате которого образуются известковые отложения солей. Наличие известковых отложений солей в кофе-машине автоматически отображается на дисплее. Кофе-машину IMPRESSA необходимо настроить на степень жесткости используемой воды. Для определения степени жесткости используемой воды используйте тест-полоски, входящие в комплект поставки.

 1° жесткости по немецкой шкале соответствует 1,79° по французской шкале.

 Если активирован фильтр, программный пункт «Жесткость воды» на дисплее не появляется.

Заводская настройка кофе-машины IMPRESSA соответствует 16° жесткости по немецкой шкале (dH). Данную настройку можно изменить. Действуйте при этом согласно нижеприведенным указаниям.

- **DISPLAY** ГОТОВО
- Нажимайте поворотный переключатель Rotary Switch (1) до тех пор, пока на дисплее не появится ОБСЛУЖИВ-Е.
- Активируется подсвечиваемое кольцо (2).
- Поворачивайте поворотный переключатель Rotary Switch (1) до тех пор, пока на дисплее не появится следующее сообщение:
- **DISPLAY** ЖЕСТКОСТЬ
- Теперь нажмите поворотный переключатель Rotary Switch (1), чтобы войти в данный программный пункт.
- **DISPLAY** 16° dH
- Поворачивайте поворотный переключатель Rotary Switch (1) до тех пор, пока на дисплее не появится необходимая степень жесткости воды.
- Например, **DISPLAY** 20° dH.
- Подтвердите выбранную степень жесткости воды, нажав поворотный переключатель Rotary Switch (1).
- **DISPLAY** ОК
- **DISPLAY** ЖЕСТКОСТЬ

- Поворачивайте поворотный переключатель Rotary Switch (1) до тех пор, пока на дисплее не появится следующее сообщение:
- **DISPLAY** ВЫХОД
- Нажмите поворотный переключатель Rotary Switch (1), чтобы выйти из режима программирования.
- **DISPLAY** ГОТОВО

## 5. Использование сменного фильтра CLARIS

**i** При правильном использовании сменного фильтра CLARIS очистка кофе-машины от известковых отложений солей больше не потребуется. Программный подпункт ДЕКАЛЬЦИА не появляется на дисплее.

### 5.1 Установка фильтра

- Нажимайте поворотный переключатель Rotary Switch (1) до тех пор, пока на дисплее не появится ОБСЛУЖИВ-Е.
- Активируется подсвечиваемое кольцо (2).
- Поворачивайте поворотный переключатель Rotary Switch (1) до тех пор, пока на дисплее не появится следующее сообщение:
- **DISPLAY** ФИЛЬТР –
- Повторно нажмите поворотный переключатель Rotary Switch (1), чтобы войти в данный программный пункт.
- **DISPLAY** НЕТ –
- Поворачивайте поворотный переключатель Rotary Switch (1) до тех пор, пока на дисплее не появится следующее сообщение:
- **DISPLAY** ДА ✓
- Нажмите поворотный переключатель Rotary Switch (1), чтобы активировать сменный фильтр.

- **DISPLAY** ОК
- **DISPLAY** УСТАНОВИТЬ  
ОТКР. КРАН
- Извлеките бункер для воды (10) и опорожните его.
- Откройте держатель фильтра. Слегка надавив, вставьте новый сменный фильтр в бункер для воды (рис. 1).
- Закройте держатель фильтра так, чтобы Вы услышали щелчок.
- Наполните бункер свежей холодной водой и снова установите его в кофе-машину.
- Поставьте достаточно большую емкость (ок. 1 литра) под насадку профессиональную для приготовления капучино Profi Cappuccino (15) (рис. 10).
- Откройте кран подачи пара/горячей воды (14) (рис. 13).

■ **DISPLAY** ПРОМЫВКА  
ФИЛЬТРА


**i** Промывку фильтра можно остановить в любой момент, для этого закройте кран подачи пара/горячей воды (14). Для продолжения промывки фильтра откройте кран подачи пара/горячей воды (14).

- **DISPLAY** ЗАКР. КРАН
- Закройте кран подачи пара/горячей воды (14), кофе-машина IMPRESSA нагревается до температуры приготовления кофе.
- **DISPLAY** НАГРЕВАНИЕ
- **DISPLAY** ГОТОВО

**i** Теперь фильтр активирован. В режиме программирования больше не появляется программный пункт настройки жесткости воды **DISPLAY** ЖЕСТКОСТЬ.

## 5.2 Замена фильтра



**i** Действие фильтра прекращается после того, как через него пройдет прибл. 50 литров воды. На дисплее появляется запрос на замену фильтра. Следите за продолжительностью эксплуатации сменного фильтра CLARIS (макс. 2 месяца) при помощи шкалы на держателе фильтра в бункере для воды.

- **DISPLAY** ГОТОВО  
ФИЛЬТР
- Нажимайте кнопку обслуживания  (3) до тех пор, пока не появится следующее сообщение:
- **DISPLAY** ЗАМЕНА  
ОТКР. КРАН
- Извлеките бункер для воды из кофе-машины и опорожните его.
- Откройте держатель фильтра. Извлеките использованный сменный фильтр CLARIS и слегка новый надавив, вставьте новый сменный фильтр в бункер для воды (рис. 1).
- Закройте держатель фильтра так, чтобы Вы услышали щелчок.
- Наполните бункер свежей холодной водой и снова установите его в кофе-машину IMPRESSA.
- Поставьте достаточно большую емкость (ок. 1 литра) под насадку профессиональную для приготовления капучино Profi Cappuccino (15) (рис. 10) и откройте кран подачи пара/горячей воды (14) (рис. 13).
- **DISPLAY** ПРОМЫВКА  
ФИЛЬТРА
- **DISPLAY** ЗАКР. КРАН

- Закройте кран подачи пара/горячей воды (14).
- **DISPLAY** НАГРЕВАНИЕ
- **DISPLAY** ГОТОВО



## 6. Промывка кофе-машины IMPRESSA

**i** Если кофе-машина IMPRESSA выключена и уже остыла, то при ее включении выдается запрос на промывку. При выключении кофе-машины цикл промывки запускается автоматически.

- Включите кофе-машину IMPRESSA при помощи кнопки «Вкл./Выкл.»  (21).
- **DISPLAY** НАГРЕВАНИЕ
- **DISPLAY** НАЖМИТЕ  
ПРОМЫВКУ
- Нажмите кнопку обслуживания  (3).
- **DISPLAY** ПРОМЫВКА
- **DISPLAY** ГОТОВО

## 7. Настройка количества воды для приготовления кофе

**i** Указанное количество в ML является ориентировочным значением и может отличаться от эффективного количества.

**i** При приготовлении 2 порций эспрессо  /кофе  кофе-машина автоматически удваивает запрограммированное количество воды.

**i** Изменить количество воды можно также в процессе приготовления. Поворачивайте поворотный переключатель Rotary Switch (1) в процессе заваривания до тех пор, пока на дисплее не появится необходимая индикация ML.

**i** Приготовление воды можно преждевременно прервать, нажав любую кнопку.

**i** Вы можете легко выполнить долговременную настройку количества воды по размеру чашки для приготовления любого вида кофейных напитков, напитков с молоком, а также горячей воды. Как показано в нижеприведенном примере, количество воды или молока настраивается один раз. В дальнейшем при приготовлении данного кофейного напитка всегда будет использоваться настроенное количество воды или молока.

Пример:  
долговременная настройка количества воды для приготовления одной порции эспрессо.

■ **DISPLAY** ГОТОВО

■ Нажмите кнопку приготовления 1 ЭСПРЕССО и удерживайте ее нажатой до тех пор, пока на дисплее не появится следующее сообщение.

■ **DISPLAY** 1 ЭСПРЕССО

■ **DISPLAY** ДОСТАТОЧНО КОФЕ ?

■ Нажмите кнопку повторно, как только в чашке будет достаточное количество кофе.

■ **DISPLAY** ОК

■ **DISPLAY** 1 ЭСПРЕССО

■ **DISPLAY** ГОТОВО

## 8. Приготовление 1 чашки кофе

**i** Возможно изменение степени крепости кофе в любой момент до или во время помола путем вращения поворотного переключателя Rotary Switch (1). На выбор предлагается 4 степени крепости кофе  
(**DISPLAY** СЛАБАЯ/НОРМАЛЬНАЯ/СИЛЬНАЯ/ОЧЕНЬ КРЕП).

**i** Приготовление кофе можно в любой момент прервать, нажав для этого любую кнопку приготовления.

■ **DISPLAY** ГОТОВО

■ Поставьте 1 чашку под регулируемый по высоте дозатор кофе (17).

■ Нажмите кнопку приготовления 1 порции кофе ☞ (6).

■ **DISPLAY** 1 КОФЕ

■ Активируется подсвечиваемое кольцо (2).

■ Поворачивая поворотный переключатель Rotary Switch (1) во время помола, можно выбрать необходимую степень крепости приготавливаемой порции кофе.

■ **DISPLAY** 1 КОФЕ

■ **DISPLAY** ■■■□□□□□□□

■ Повторно повернув поворотный переключатель Rotary Switch (1) во время заваривания, можно выбрать необходимое количество воды для приготавливаемой порции кофе.

■ Например, **DISPLAY** 100 ML.

■ Поворачивайте поворотный переключатель Rotary Switch (1) до тех пор, пока на дисплее не появится индикация необходимого количества воды для приготовления кофе.

■ Например, **DISPLAY** 110 ML.



■ **DISPLAY** ■■■□□□□□□□

■ Происходит приготовление кофейного напитка.

■ **DISPLAY** 1 КОФЕ

■ **DISPLAY** ГОТОВО


## 9. Приготовление 2 чашек кофе

**i** При приготовлении 2 чашек кофе степень крепости кофе выбрать нельзя. Автоматически приготавливаются 2 чашки слабого кофе.

**i** Приготовление кофе можно также прервать преждевременно, нажав для этого любую кнопку приготовления.

■ **DISPLAY** ГОТОВО

■ Поставьте 2 чашки под регулируемый по высоте дозатор кофе (17).

■ Нажмите кнопку приготовления 2 порций кофе  (7).

■ **DISPLAY** 2 КОФЕ

■ Активируется подсвечиваемое кольцо (2).

■ **DISPLAY** ■■■□□□□□□□

■ Повернув поворотный переключатель Rotary Switch (1) во время заваривания, можно выбрать необходимое количество воды для приготавливаемого кофе. Изменяемое значение ML относится к 1 чашке.

■ Например, **DISPLAY** 100 ML.

■ Поворачивайте поворотный переключатель Rotary Switch (1) до тех пор, пока на дисплее не появится индикация необходимого количества воды для приготовления кофе.

■ Например, **DISPLAY** 110 ML.

■ **DISPLAY** ■■■□□□□□□□

■ Происходит приготовление кофейного напитка.

■ **DISPLAY** 2 КОФЕ

■ **DISPLAY** ГОТОВО

## 10. Приготовление кофе при использовании молотого кофе



**i** Ни в коем случае не используйте растворимый кофе или кофе быстрого приготовления. Мы рекомендуем всегда использовать только кофе из свежемолотых кофейных зерен или молотый кофе в вакуумной упаковке. Ни в коем случае не засыпайте более двух порций молотого кофе. Отделение для молотого кофе не предназначена для хранения кофе. Следите за тем, чтобы используемый Вами молотый кофе имел не слишком высокую степень помола. Кофе слишком высокой степени помола может засорить систему, в результате чего кофе будет подаваться только каплями.

**i** Если Вы засыпали слишком мало молотого кофе, то на дисплее появляется сообщение НЕ ХВАТАЕТ МОЛОТ. КОФЕ. Кофе-машина IMPRESSA останавливает начатый процесс, высыпает молотый кофе и возвращается в состояние готовности к работе.

**i** Приготовление можно также прервать преждевременно, нажав для этого любую кнопку приготовления.

■ **DISPLAY** ГОТОВО

■ Поставьте 1 или 2 чашки под регулируемый по высоте дозатор кофе (17).

- Откройте крышку воронки для молотого кофе (11).
- **DISPLAY** ДОБАВЬТЕ  
МОЛОТ. КОФЕ
- Засыпьте 1 или 2 мерные ложки молотого кофе (без верха) в воронку для молотого кофе (11) (рис. 11) и закройте крышку.
- **DISPLAY** ПОЖАЛУЙСТА  
ВЫБЕРИТЕ
- Нажмите по выбору кнопку приготовления 1 порции кофе  (6) или кнопку приготовления 2 порций кофе  (7).
- **DISPLAY** 1 КОФЕ
- **DISPLAY** ■■■□□□□□□□
- Активируется подсвечиваемое кольцо (2).
- Поворачивая поворотный переключатель Rotary Switch (1), можно индивидуально выбрать количество воды для приготовления кофе.
- Например, **DISPLAY** 110 ML.
- **DISPLAY** ■■■□□□□□□□
- Происходит приготовление кофейного напитка.
- **DISPLAY** 1 КОФЕ
- **DISPLAY** ГОТОВО

## 11. Приготовление горячей воды



Для обеспечения идеальной подачи воды установите сменную насадку для подачи горячей воды (рис. 5). Не производите замену сменной насадки для подачи горячей воды (16) сразу после приготовления воды, так как насадка остается горячей и может стать причиной ожога.



В начале процесса приготовления вода может разбрызгиваться. Избегайте попадания воды на кожу.

- **DISPLAY** ГОТОВО
- Поставьте чашку под сменную насадку для подачи горячей воды (16) (рис. 5).
- Откройте кран подачи пара/горячей воды (14) (рис. 13).
- Активируется подсвечиваемое кольцо (2).
- **DISPLAY** ВОДА
- **DISPLAY** ■■■□□□□□□□
- При необходимости измените запрограммированное количество воды, поворачивая поворотный переключатель Rotary Switch (1).
- Например, **DISPLAY** 200 ML.
- **DISPLAY** ■■■□□□□□□□
- После подачи необходимого количества воды на дисплее появляется сообщение:
- **DISPLAY** ЗАКР. КРАН
- Закройте кран подачи пара/горячей воды (14).
- **DISPLAY** ГОТОВО





До тех пор пока кран не будет закрыт, из него еще может поступать вода.


## 12. Приготовление пара




Функция приготовления пара используется для приготовления молочной пены, горячего молока, а также для очистки насадки профессиональной для приготовления капучино Profi Cappuccino (15).


 При помощи опциональной 2-уровневой насадки для вспенивания и подогрева можно использовать функцию приготовления пара для нагрева и вспенивания жидкости.

 Следите за тем, чтобы при приготовлении пара насадка была правильно установлена. В случае засорения насадки частицами молока или в случае ее неправильной установки может возникнуть риск отсоединения насадки во время эксплуатации.

 При приготовлении пара из насадки сначала поступает немного воды. Но это никак не влияет на результат приготовления.

 В начале процесса приготовления пара могут образоваться брызги. Во время приготовления пара насадка нагревается. Не прикасайтесь к горячей насадке.

■ **DISPLAY** ГОТОВО

■ Нажмите кнопку предварительного выбора приготовления пара  (8).

■ **DISPLAY** НАГРЕВАНИЕ

■ **DISPLAY** ГОТОВО

■ Для подачи пара откройте кран подачи пара/горячей воды (14) (рис. 13).

■ Активируется подсвечиваемое кольцо (2).

■ **DISPLAY** ПАР

■ **DISPLAY** 

■ Вы можете индивидуально настроить продолжительность приготовления пара, для этого поворачивайте поворотный переключатель Rotary Switch (1) до тех пор, пока на дисплее не появится нужная индикация времени в секундах SEC.

■ **DISPLAY** Например, **DISPLAY** 25 SEC.

■ **DISPLAY** 


■ Если Вы не изменяете продолжительность приготовления пара поворотным переключателем Rotary Switch (1), осуществляется приготовление сохраненного в памяти количества пара.


■ После подачи настроенного количества пара на дисплее появляется сообщение:


■ **DISPLAY** ЗАКР. КРАН

■ Закройте кран подачи пара/горячей воды (14).

■ **DISPLAY** ГОТОВО


 Готовность к приготовлению пара сохраняется прилб. в течение 40 секунд, после чего кофе-машина переходит в состояние готовности к приготовлению кофе.


 Процесс приготовления пара можно в любой момент прервать, закрыв кран подачи пара/горячей воды (13).

 До тех пор пока кран не будет закрыт, из него еще может поступать пар. Существует риск получения ожога.


## 13. Насадка профессиональная для приготовления капучино Profi Cappuccino


### 13.1 Приготовление капучино при помощи насадки профессиональной для приготовления капучино Profi Cappuccino

 Капучино состоит на одну треть из эспresso и на две трети из горячего молока и молочной пены. Для приготовления горячего молока и молочной пены используется насадка профессиональная для приготовления капучино Profi Cappuccino (15).


 При приготовлении пара создается разрежение, благодаря которому при помощи насадки профессиональной для приготовления капучино Profi Cappuccino (15) всасывается молоко и образуется молочная пена.

Если установить переключатель режимов, расположенный на насадке профессиональной для приготовления капучино Profi Cappuccino, в положение «Молоко» (рис. 20), можно подогреть молоко.

 Для обеспечения безупречного функционирования насадку профессиональную для приготовления капучино Profi Cappuccino (15) следует регулярно очищать.

 Следите за тем, чтобы насадка была правильно установлена. В случае засорения насадки частицами молока или в случае ее неправильной установки может возникнуть риск отсоединения насадки во время эксплуатации.


- Перед первым использованием снимите с насадки профессиональной для приготовления капучино Profi Cappuccino (рис. 6) защитный колпачок. Защитный колпачок используется только во время транспортировки, чтобы предотвратить загрязнение насадки.
- Извлеките из комплекта Welcome Pack молочный шланг и подсоедините его к насадке профессиональной для приготовления капучино Profi Cappuccino.
- Другой конец молочного шланга вставьте в пакет молока или подсоедините к контейнеру для молока (рис. 7).
- Поставьте чашку под насадку профессиональную для приготовления капучино Profi Cappuccino (рис. 7).

 Важным дополнением для всех любителей кофейных напитков с молоком может послужить контейнер для молока из высококачественной стали. Он сохраняет молоко холодным весь день и оптимально сочетается с дизайном Вашей кофе-машины IMPRESSA.

Все оригинальные принадлежности компании JURA можно приобрести в специализированных магазинах.

- Поверните переключатель режимов, расположенный на насадке профессиональной для приготовления капучино Profi Cappuccino, в положение «Молочная пена» (рис. 18).

■ **DISPLAY** ГОТОВО

- Нажмите кнопку предварительного выбора приготовления пара  (8).

■ **DISPLAY** НАГРЕВАНИЕ

■ **DISPLAY** ГОТОВО

- Для подачи пара откройте кран подачи пара/горячей воды (рис. 13). Происходит приготовление молочной пены.

- Активируется подсвечиваемое кольцо (2).

■ **DISPLAY** ПАР


■ **DISPLAY** ■■■■□□□□□□

- Вы можете индивидуально настроить продолжительность приготовления пара, для этого поворачивайте поворотный переключатель Rotary Switch (1) до тех пор, пока на дисплее не появится нужная индикация времени в секундах SEC.

■ Например, **DISPLAY** 25 SEC.

■ **DISPLAY** ■■■■□□□□□□

- Если Вы не изменяете продолжительность приготовления пара поворотным переключателем Rotary Switch (1), осуществляется приготовление сохраненного в памяти количества пара.


 Настройте продолжительность приготовления пара в соответствии с размером Вашей чашки.


- После подачи настроенного количества пара на дисплее появляется сообщение:


■ **DISPLAY** ЗАКР. КРАН

- Закройте кран подачи пара/горячей воды (14).

■ **DISPLAY** ГОТОВО


 Готовность к приготовлению пара сохраняется приibl. в течение 40 секунд, после чего кофе-машина переходит в состояние готовности к приготовлению кофе.

 Процесс приготовления пара можно преждевременно прервать в любой момент, закрыв кран подачи пара/горячей воды (14).

 До тех пор пока кран не будет закрыт, из него еще может поступать пар и капать молоко. Существует риск получения ожога.


- Переставьте чашку с молочной пеной под дозатор кофе и приготовьте необходимый кофейный напиток (рис. 8). Ваш капучино готов.


## 13.2 Приготовление горячего молока при помощи насадки профессиональной для приготовления капучино Profi Cappuccino

 Поверните переключатель режимов, расположенный на насадке профессиональной для приготовления капучино Profi Cappuccino, в положение «Молоко» (рис. 20).

Процесс приготовления горячего молока аналогичен процессу приготовления молочной пены для капучино (см. главу 13 «Приготовление капучино при помощи насадки профессиональной для приготовления капучино Profi Cappuccino»).

## 13.3 Промывка насадки профессиональной для приготовления капучино Profi Cappuccino

 Для обеспечения безупречного функционирования насадку профессиональную для приготовления капучино Profi Cappuccino (15) следует промывать водой после каждого приготовления молока.

 Кофе-машина IMPRESSA не выдает запроса на промывку насадки профессиональной для приготовления капучино Profi Cappuccino.

■ **DISPLAY** ГОТОВО

- Извлеките молочный шланг из пакета молока или контейнера для молока.

- Залейте в емкость свежую воду и опустите в нее молочный шланг.

- Поставьте емкость под насадку профессиональную для приготовления капучино Profi Cappuccino и поверните переключатель режимов в положение «Молочная пена» или «Молоко».

- Нажмите кнопку предварительного выбора приготовления пара ☽ (8).
- **DISPLAY** НАГРЕВАНИЕ
- **DISPLAY** ГОТОВО
- Для подачи пара откройте кран подачи пара/горячей воды (14) (рис. 13). Происходит промывка насадки и молочного шланга.
- **DISPLAY** ПАР
- **DISPLAY** ■■■■■□□□□□□
- Несмотря на сообщение на дисплее ЗАКР. КРАН, выполняйте приготовление пара до тех пор, пока из насадки не станет поступать чистая вода. Затем закройте кран подачи пара/горячей воды (14).
- **DISPLAY** ГОТОВО

### 13.4 Разборка и промывка насадки профессиональной для приготовления капучино Profi Cappuccino

- Легким вращательным движением осторожно снимите насадку профессиональную для приготовления капучино Profi Cappuccino (15) с кофе-машины IMPRESSA.
- Разберите насадку профессиональную для приготовления капучино Profi Cappuccino (15) на части (рис. 16).
- Тщательно промойте все части насадки под струей проточной воды.
- Снова соберите насадку и установите ее на кофе-машину IMPRESSA.

### 13.5 Очистка насадки профессиональной для приготовления капучино Profi Cappuccino



Если Вы пользуетесь функцией приготовления молочной пены или горячего молока, то для обеспечения безупречного функционирования насадки профессиональной для приготовления капучино Profi Cappuccino (15) необходимо ежедневно проводить ее очистку.



Кофе-машина IMPRESSA не выдает запроса на очистку насадки для приготовления капучино Profi Cappuccino.



Средство для очистки насадки для приготовления капучино, предлагаемое компанией JURA, можно приобрести в специализированных магазинах.

- Поставьте емкость под насадку профессиональную для приготовления капучино Profi Cappuccino (рис. 9).
- Залейте во вторую емкость 2,5 дл свежей воды и добавьте один колпачок средства для очистки насадки для приготовления капучино, предлагаемого компанией JURA.
- Опустите молочный шланг во вторую емкость со средством для очистки насадки (рис. 9).
- **DISPLAY** ГОТОВО
- Нажмите кнопку предварительного выбора приготовления пара ☽ (8).
- **DISPLAY** НАГРЕВАНИЕ
- **DISPLAY** ГОТОВО
- Для подачи пара откройте кран подачи пара/горячей воды (рис. 13).
- **DISPLAY** ПАР

■ **DISPLAY** ■■■■■■■■■■

■ Несмотря на сообщение на дисплее ЗАКР. КРАН, выполняйте приготовление пара до тех пор, пока емкость со средством для очистки насадки не станет пустой.

При этом происходит очистка насадки профессиональной для приготовления капучино Profi Cappuccino и молочного шланга.

■ Закройте кран подачи пара/горячей воды.

■ **DISPLAY** ГОТОВО



Готовность к приготовлению пара сохраняется приibl. в течение 40 секунд, после чего кофе-машина переходит в состояние готовности к приготовлению кофе.

■ Залейте в емкость 2,5 дл свежей воды.  
Опустите молочный шланг в емкость со свежей водой.



Когда на **DISPLAY** появится ГОТОВО, повторно нажмите кнопку предварительного выбора приготовления пара ⚡ (8), чтобы перевести кофе-машину в состояние готовности к приготовлению пара.

■ Для подачи пара откройте кран подачи пара/горячей воды (рис. 13).

■ Несмотря на сообщение на дисплее ЗАКР. КРАН, выполняйте приготовление пара до тех пор, пока емкость со свежей водой не станет пустой. Затем закройте кран подачи пара/горячей воды (14).

При этом происходит промывка насадки профессиональной для приготовления капучино Profi Cappuccino (15) и молочного шланга чистой водой.

■ Теперь очистка насадки профессиональной для приготовления капучино Profi Cappuccino завершена, и кофе-машина IMPRESSA готова к работе.

## 14. Выключение кофе-машины IMPRESSA

■ **DISPLAY** ГОТОВО

■ Выключите кофе-машину IMPRESSA при помощи кнопки «Вкл./Выкл.» ⏻ (21).

■ **DISPLAY** ПРОМЫВКА

■ Автоматически запускается процесс промывки кофе-машины.



Автоматическая промывка запускается, если был приготовлен по крайней мере 1 кофейный напиток. В противном случае кофе-машина выключается без выполнения промывки.

## 15. Программирование



Кофе-машина IMPRESSA настроена на заводе таким образом, что приготовление кофе возможно без дополнительного программирования. Но чтобы результат приготовления оптимально соответствовал Вашему вкусу, можно индивидуально запрограммировать различные параметры.

Возможно программирование параметров для следующих программных пунктов:

- ОБСЛУЖИВ-Е
- НАПИТКИ
- ФИЛЬТР –
- ЖЕСТКОСТЬ
- ЭНЕРГИЯ –
- ВЫКЛ. ЧЕРЕЗ
- ПРОМЫВКА
- СБРОС
- ИНФОРМАЦИЯ
- ДИСПЛЕЙ
- ЯЗЫК

### Поворотный переключатель Rotary Switch

Долговременные настройки в режиме программирования всегда выполняются по одному принципу. Чтобы войти в режим программирования, нажимайте поворотный переключатель Rotary Switch (1) до тех пор, пока на дисплее не появится ОБСЛУЖИВ-Е. Поворачивая поворотный переключатель Rotary Switch (1), можно изменять настроенные параметры, а также выбирать различные программные пункты. Нажимая поворотный переключатель Rotary Switch (1), можно запросить и просмотреть параметры или сохранить выбранные параметры в памяти.

Можно выбрать и изменить в соответствии с Вашими пожеланиями следующие программные пункты:

Программный пункт	Подпункт	Пояснение
ОБСЛУЖИВ-Е	ПРОМЫВКА ФИЛЬТР (появляется только при активированном фильтре) ЧИСТКА ДЕКАЛЬЦ-ИЯ (появляется только при дезактивированном фильтре) ВЫХОД	Правая колонка таблицы Выберите необходимую программу обслуживания. Если не выполняется никаких действий, то примерно через пять секунд происходит автоматический выход из режима программирования. См. главу 6 и 16 – 18.
НАПИТКИ	НАПИТОК ВЫБЕРИТЕ ВЫХОД	Выберите настройки для приготовления кофейных напитков, напитков с молоком и горячей воды.
ФИЛЬТР –/✓	НЕТ – ДА ✓	Выберите, хотите ли Вы пользоваться кофе-машиной IMPRESSA со сменным фильтром CLARIS или без него.
ЖЕСТКОСТЬ (появляется только при дезактивированном фильтре)	ОТКЛЮЧЕНО 1° – 30° dH	Настройте степень жесткости воды.
ЭНЕРГИЯ –/✓	СОХРАНИТЬ – СОХРАНИТЬ ✓	Выберите энергосберегающий режим.



Программный пункт	Подпункт	Пояснение
ВЫКЛ. ЧЕРЕЗ	От 15 МИН. до 15 Ч	Настройте время, по истечении которого кофе-машина IMPRESSA будет автоматически выключаться.
ПРОМЫВКА	ВРУЧНУЮ АВТОМ-КИ	Настройте один из вариантов запуска цикла промывки: автоматически или вручную.
СБРОС	НАПИТОК ВСЕ НАПИТ. ПОЛН. СБРОС ВЫХОД	Восстановите заводские настройки для отдельных напитков, всех напитков или всей кофемашины.
ИНФОРМАЦИЯ	НАПИТКИ ЧИСТКА ФИЛЬТР (появляется только при активированном фильтре) ДЕКАЛЬЦ-ИЯ (появляется только при дезактивированном фильтре) ВЕРСИЯ ВЫХОД	Просмотрите информацию обо всех приготовленных кофейных напитках и напитках с молоком, а также данные о состоянии обслуживания.
ДИСПЛЕЙ	ML OZ	Выберите единицы измерения количества воды.
ЯЗЫК	DEUTSCH ENGLISH FRANCAIS ITALIANO NL ESPANOL PORTUGUES РУССКИЙ	Выберите язык.

## 15.1 Программный пункт «Напитки»

**i** В программном пункте **DISPLAY** НАПИТКИ можно выполнить индивидуальные настройки приготовления для любых кофейных напитков, а также горячего молока и воды.

**i** Долговременные настройки в режиме программирования всегда выполняются по следующему примеру.

Можно выполнить следующие долговременные настройки для приготовления кофейных напитков, молока и горячей воды.

Напиток	Количество воды	Степень крепости	Температура
1 порция эспрессо	25 ML – 240 ML	СЛАБАЯ, НОРМАЛЬНАЯ, СИЛЬНАЯ, ОЧЕНЬ КРЕП	НОРМАЛЬНАЯ, ВЫСОКАЯ
2 порции эспрессо	25 ML – 240 ML		НОРМАЛЬНАЯ, ВЫСОКАЯ
1 порция кофе	25 ML – 240 ML	СЛАБАЯ, НОРМАЛЬНАЯ, СИЛЬНАЯ, ОЧЕНЬ КРЕП	НОРМАЛЬНАЯ, ВЫСОКАЯ
2 порции кофе	25 ML – 240 ML		НОРМАЛЬНАЯ, ВЫСОКАЯ
Молоко	3 – 120 SEC		
Горячая вода	25 ML – 450 ML		

Например:

изменение количества воды для приготовления одной порции кофе с 100 ML на 110 ML, степени крепости кофе с НОРМАЛЬНАЯ на СИЛЬНАЯ и температуры с НОРМАЛЬНАЯ на ВЫСОКАЯ.

- Нажимайте поворотный переключатель Rotary Switch (1) до тех пор, пока на дисплее не появится следующее сообщение:
- **DISPLAY** ОБСЛУЖИВ-Е
- Снова поворачивайте поворотный переключатель Rotary Switch (1) до тех пор, пока на дисплее не появится следующее сообщение:
- **DISPLAY** НАПИТКИ
- Нажмите поворотный переключатель Rotary Switch (1).

- **DISPLAY** НАПИТОК  
ВЫБЕРИТЕ
- Нажмите кнопку приготовления кофейного напитка, для которого нужно изменить количество воды. Например, 1 КОФЕ.
- **DISPLAY** ВОДА
- Нажмите поворотный переключатель Rotary Switch (1).
- Например, **DISPLAY** 100 ML.
- Поворачивайте поворотный переключатель Rotary Switch (1), чтобы выбрать необходимое количество воды.
- Например, **DISPLAY** 110 ML.
- Нажмите поворотный переключатель Rotary Switch (1), чтобы сохранить новое значение количества воды.
- **DISPLAY** ОК
- **DISPLAY** ВОДА
- Продолжайте поворачивать поворотный переключатель Rotary Switch (1) до тех пор, пока на дисплее не появится следующий подпункт:
- **DISPLAY** КРЕПОСТЬ
- Нажмите поворотный переключатель Rotary Switch (1).
- **DISPLAY** НОРМАЛЬНАЯ
- Поворачивайте поворотный переключатель Rotary Switch (1) до тех пор, пока на дисплее не появится следующее сообщение:
- **DISPLAY** СИЛЬНАЯ
- Нажмите поворотный переключатель Rotary Switch (1), чтобы сохранить изменение.
- **DISPLAY** ОК

- **DISPLAY** КРЕПОСТЬ
- Продолжайте поворачивать поворотный переключатель Rotary Switch (1) до тех пор, пока на дисплее не появится ТЕМПЕР-РА.
- Нажмите поворотный переключатель Rotary Switch (1).
- **DISPLAY** НОРМАЛЬНАЯ
- Поверните поворотный переключатель Rotary Switch (1), чтобы изменить температуру.
- **DISPLAY** ВЫСОКАЯ
- Нажмите поворотный переключатель Rotary Switch, чтобы подтвердить выбор.
- **DISPLAY** ОК
- **DISPLAY** ТЕМПЕР-РА
- Поворачивайте поворотный переключатель Rotary Switch (1) до тех пор, пока на дисплее не появится ВЫХОД.
- Нажмите поворотный переключатель Rotary Switch (1).
- **DISPLAY** НАПИТОК  
ВЫБЕРИТЕ
- Снова поворачивайте поворотный переключатель Rotary Switch (1) до тех пор, пока на дисплее не появится ВЫХОД.
- Нажмите поворотный переключатель Rotary Switch (1).
- **DISPLAY** НАПИТКИ
- Снова поворачивайте поворотный переключатель Rotary Switch (1) до тех пор, пока на дисплее не появится ВЫХОД.
- Нажмите поворотный переключатель Rotary Switch (1), чтобы выйти из режима программирования.
- **DISPLAY** ГОТОВО


## 15.2 Программный пункт «Фильтр»

См. главу 5.1 «Установка фильтра».

## 15.3 Программный пункт «Жесткость воды»

См. главу 4 «Настройка степени жесткости воды».

## 15.4 Программный пункт «Энергия»

**i** Кофе-машина IMPRESSA оснащена новой кнопкой «Вкл./Выкл.»  (Z1) (= система включения режима энергосбережения Zero-Energy Switch). Благодаря этой кнопке возможно полное отсоединение от сети. Дополнительно можно выполнить долговременную настройку энергосберегающего режима (E.S.M.®).

- **DISPLAY** ГОТОВО
- Нажимайте поворотный переключатель Rotary Switch (1) до тех пор, пока на дисплее не появится ОБСЛУЖИВ-Е.
- Активируется подсвечиваемое кольцо (2).
- Поворачивайте поворотный переключатель Rotary Switch (1) до тех пор, пока на дисплее не появится ЭНЕРГИЯ –.
- Нажмите поворотный переключатель Rotary Switch (1).
- **DISPLAY** СОХРАНИТЬ –
- Поворачивайте поворотный переключатель Rotary Switch (1) до тех пор, пока на дисплее не появится следующее сообщение:
- **DISPLAY** СОХРАНИТЬ ✓
- Повторно нажмите поворотный переключатель Rotary Switch (1), чтобы подтвердить изменение.
- **DISPLAY** ОК

- **DISPLAY** ЭНЕРГИЯ ✓
- Поворачивайте поворотный переключатель Rotary Switch (1) до тех пор, пока на дисплее не появится ВЫХОД.
- Нажмите поворотный переключатель Rotary Switch (1), чтобы выйти из режима программирования.
- **DISPLAY** ГОТОВО


## 15.5 Программный пункт «Время автоматического выключения»

**i** В данном программном пункте можно запрограммировать время выключения кофе-машины IMPRESSA. Выберите значение в диапазоне от 15 мин. до 15 ч.

- **DISPLAY** ГОТОВО
- Нажимайте поворотный переключатель Rotary Switch (1) до тех пор, пока на дисплее не появится ОБСЛУЖИВ-Е.
- Активируется подсвечиваемое кольцо (2).
- Поворачивайте поворотный переключатель Rotary Switch (1) до перехода в программный пункт ВЫКЛ. ЧЕРЕЗ.
- **DISPLAY** ВЫКЛ. ЧЕРЕЗ
- Нажмите поворотный переключатель Rotary Switch (1), чтобы войти в программный пункт ВЫКЛ. ЧЕРЕЗ.
- **DISPLAY** 1 Ч
- Поворачивайте поворотный переключатель Rotary Switch (1), чтобы настроить количество часов до выключения кофе-машины.
- Например, **DISPLAY** 2 Ч.

- Для сохранения нового времени выключения нажмите поворотный переключатель Rotary Switch (1).
- **DISPLAY** ОК
- **DISPLAY** ВЫКЛ. ЧЕРЕЗ
- Поворачивайте поворотный переключатель Rotary Switch (1) до тех пор, пока на дисплее не появится следующее сообщение.
- **DISPLAY** ВЫХОД
- Повторно нажмите поворотный переключатель Rotary Switch (1), чтобы выйти из режима программирования.
- **DISPLAY** ГОТОВО


## 15.6 Программный пункт «Промывка»

 В данном программном пункте можно настроить один из вариантов запуска цикла промывки при включении: автоматически или вручную.

- **DISPLAY** ГОТОВО
- Нажимайте поворотный переключатель Rotary Switch (1) до тех пор, пока на дисплее не появится ОБСЛУЖИВ-Е.
- Активируется подсвечиваемое кольцо (2).
- Поворачивайте поворотный переключатель Rotary Switch (1) до тех пор, пока на дисплее не появится ПРОМЫВКА.
- Нажмите поворотный переключатель Rotary Switch (1).
- **DISPLAY** ВРУЧНУЮ
- Поворачивайте поворотный переключатель Rotary Switch (1) до тех пор, пока на дисплее не появится следующее сообщение:
- **DISPLAY** АВТОМ-КИ

- Повторно нажмите поворотный переключатель Rotary Switch (1), чтобы подтвердить изменение.
- **DISPLAY** ОК
- **DISPLAY** ПРОМЫВКА
- Поворачивайте поворотный переключатель Rotary Switch (1) до тех пор, пока на дисплее не появится ВЫХОД.
- Нажмите поворотный переключатель Rotary Switch (1), чтобы выйти из режима программирования.
- **DISPLAY** ГОТОВО

## 15.7 Программный пункт «Сброс»

 В программном пункте СБРОС можно восстановить различные заводские настройки:

- **DISPLAY** НАПИТОК  
Заводские настройки (количество воды, степень крепости, температуру) можно восстановить для каждого напитка по отдельности. Восстановление заводских настроек выполняется также для двойной порции соответствующего напитка.
- **DISPLAY** ВСЕ НАПИТ.  
Заводские настройки (количество воды, степень крепости, температура) восстанавливаются для всех напитков.
- **DISPLAY** ПОЛН. СБРОС  
Восстанавливаются заводские настройки по всем параметрам, измененным пользователем. После восстановления заводских настроек кофе-машина IMPRESSA выключается.

Например, Вы хотите восстановить заводские настройки для одного напитка:

- **DISPLAY** ГОТОВО
- Нажимайте поворотный переключатель Rotary Switch (1) до тех пор, пока на дисплее не появится ОБСЛУЖИВ-Е.
- Активируется подсвечиваемое кольцо (2).
- Поворачивайте поворотный переключатель Rotary Switch (1) до тех пор, пока на дисплее не появится СБРОС.
- Нажмите поворотный переключатель Rotary Switch (1).
- **DISPLAY** НАПИТОК
- Нажмите поворотный переключатель Rotary Switch (1).
- **DISPLAY** НАПИТОК  
ВЫБЕРИТЕ
- Нажмите любую кнопку приготовления, например, 1 ЭСПРЕССО.
- **DISPLAY** ОК
- **DISPLAY** НАПИТОК  
ВЫБЕРИТЕ

**i** Теперь повторным нажатием соответствующей кнопки приготовления можно восстановить заводские настройки для другого кофейного напитка.

- **DISPLAY** НАПИТОК  
ВЫБЕРИТЕ
- Нажмите поворотный переключатель Rotary Switch (1), чтобы выйти из программного подпункта НАПИТОК.
- Поворачивайте поворотный переключатель Rotary Switch (1) до тех пор, пока на дисплее не появится ВЫХОД.

- Нажмите поворотный переключатель Rotary Switch (1).
- **DISPLAY** СБРОС
- Снова поворачивайте поворотный переключатель Rotary Switch (1) до тех пор, пока на дисплее не появится ВЫХОД.
- Нажмите поворотный переключатель Rotary Switch (1), чтобы выйти из режима программирования.
- **DISPLAY** ГОТОВО

## 15.8 Программный пункт «Информация»

**i** В программном пункте ИНФОРМАЦИЯ можно просмотреть следующую информацию:

- общее количество приготовленных порций кофейных напитков
- количество приготовленных порций кофейных напитков, порций кофе при использовании молотого кофе, порций горячей воды и пара
- состояние обслуживания и число выполненных программ обслуживания (очистка, удаление известковых отложений солей, замена фильтра)
- информацию по версии программного обеспечения

- **DISPLAY** ГОТОВО
- Нажимайте поворотный переключатель Rotary Switch (1) до тех пор, пока на дисплее не появится ОБСЛУЖИВ-Е.
- Активируется подсвечиваемое кольцо (2).
- Поворачивайте поворотный переключатель Rotary Switch (1) до тех пор, пока на дисплее не появится ИНФОРМАЦИЯ.
- Нажмите поворотный переключатель Rotary Switch (1).

■ **DISPLAY** НАПИТКИ

■ Повторно нажмите поворотный переключатель Rotary Switch (1).

■ **DISPLAY** XXXX (=общее количество приготовленных порций кофейных напитков).

**i** Для просмотра количества приготовленных порций определенного кофейного напитка нажмите кнопку приготовления соответствующего кофейного напитка. Например, просмотрите количество приготовленных порций для 1 КОФЕ.

■ Нажмите кнопку приготовления 1 КОФЕ.

■ **DISPLAY** XXXX (=общее количество приготовленных порций для 1 КОФЕ).

■ Нажмите поворотный переключатель Rotary Switch (1), чтобы выйти из данного программного подпункта.

■ **DISPLAY** НАПИТКИ

**i** Поворачивая поворотный переключатель Rotary Switch (1), можно просмотреть дополнительную информацию по фильтру, удалению известковых отложений солей или версии кофе-машины.

■ Поворачивайте поворотный переключатель Rotary Switch (1) до тех пор, пока на дисплее не появится, например, ЧИСТКА.

■ Нажмите поворотный переключатель Rotary Switch (1), чтобы просмотреть число выполненных циклов очистки.

■ **DISPLAY** XXXX (=общее число выполненных циклов очистки).

■ Поворачивайте поворотный переключатель Rotary Switch (1) до тех пор, пока на дисплее не появится следующее сообщение:

■ **DISPLAY** ■■■■■■■■■■

**i** Помимо числа выполненных программ обслуживания на индикационной полосе показывается соответствующее состояние обслуживания. Если закрашена вся полоса, то для кофе-машины IMPRESSA требуется соответствующая программа обслуживания.

■ Нажмите поворотный переключатель Rotary Switch (1), чтобы выйти из программного подпункта ЧИСТКА.

■ **DISPLAY** ЧИСТКА

■ Поворачивайте поворотный переключатель Rotary Switch (1) до тех пор, пока на дисплее не появится ВЫХОД.

■ Нажмите поворотный переключатель Rotary Switch (1).

■ **DISPLAY** ИНФОРМАЦИЯ

■ Снова поворачивайте поворотный переключатель Rotary Switch (1) до тех пор, пока на дисплее не появится ВЫХОД.

■ Повторно нажмите поворотный переключатель Rotary Switch (1).

■ Нажмите поворотный переключатель Rotary Switch (1) еще раз.

■ **DISPLAY** ГОТОВО

## 15.9 Программный пункт «Индикация ML/OZ»

■ **DISPLAY** ГОТОВО

■ Нажимайте поворотный переключатель Rotary Switch (1) до тех пор, пока на дисплее не появится ОБСЛУЖИВ-Е.

■ Активируется подсвечиваемое кольцо (2).

- Поворачивайте поворотный переключатель Rotary Switch (1) до тех пор, пока на **DISPLAY** не появится ДИСПЛЕЙ.
- Нажмите поворотный переключатель Rotary Switch (1).
- **DISPLAY** ML
- Поверните поворотный переключатель Rotary Switch (1) и выберите нужную настройку.
- Например, **DISPLAY** OZ.
- Нажмите поворотный переключатель Rotary Switch (1), чтобы сохранить необходимую настройку.
- **DISPLAY** OK
- **DISPLAY** ДИСПЛЕЙ
- Поворачивайте поворотный переключатель Rotary Switch (1) до тех пор, пока на дисплее не появится следующее сообщение:
- **DISPLAY** ВЫХОД
- Нажмите поворотный переключатель Rotary Switch (1), чтобы выйти из режима программирования.
- **DISPLAY** ГОТОВО

## 15.10 Программный пункт «Язык»

**i** В данном программном пункте можно выбрать один из следующих языков:


Немецкий	Голландский
Английский	Испанский
Французский	Португальский
Итальянский	Русский

- **DISPLAY** ГОТОВО
- Нажимайте поворотный переключатель Rotary Switch (1) до тех пор, пока на дисплее не появится ОБСЛУЖИВ-Е.
- Активируется подсвечиваемое кольцо (2).
- Поворачивайте поворотный переключатель Rotary Switch (1) до перехода в программный пункт ЯЗЫК.
- **DISPLAY** ЯЗЫК
- Нажмите поворотный переключатель Rotary Switch (1), чтобы войти в программный пункт ЯЗЫК.
- **DISPLAY** РУССКИЙ
- Поворачивайте поворотный переключатель Rotary Switch (1) до тех пор, пока на дисплее не появится название необходимого языка.
- Например, **DISPLAY** ENGLISH
- Нажмите поворотный переключатель Rotary Switch (1), чтобы сохранить выбранную настройку языка.
- **DISPLAY** OK
- **DISPLAY** LANGUAGE
- Поворачивайте поворотный переключатель Rotary Switch (1) до тех пор, пока на дисплее не появится следующее сообщение:
- **DISPLAY** EXIT
- Нажмите поворотный переключатель Rotary Switch (1), чтобы выйти из режима программирования.
- **DISPLAY** READY


## 16. Обслуживание и уход

### 16.1 Наполнение бункера для воды

- **DISPLAY** ДОБАВЬТЕ ВОДЫ


 Если появляется данная индикация, дальнейшее приготовление напитков невозможно. Наполните бункер для воды, как описано в главе 2.3.

- **DISPLAY** ГОТОВО

 Бункер для воды необходимо ежедневно промывать и заполнять свежей водой. Наливайте в бункер исключительно свежую холодную воду. Ни в коем случае не наливайте в бункер молоко, минеральную воду или другие жидкости.

### 16.2 Опорожнение контейнера для кофейных отходов

- **DISPLAY** ОЧИСТИТЕ КОФ. ОТХОДЫ

 Если появляется данная индикация, дальнейшее приготовление напитков невозможно, необходимо опорожнить контейнер для кофейных отходов (рис. 14).

- Осторожно извлеките поддон для сбора остаточной воды (20), так как в нем находится вода.

- **DISPLAY** ПОДДОН ОТСУТСТВ.

- Вставьте чистый поддон для сбора остаточной воды обратно в кофе-машину.

- **DISPLAY** ГОТОВО

### 16.3 Отсутствие поддона для сбора остаточной воды

- **DISPLAY** ПОДДОН ОТСУТСТВ.

- Если появляется данная индикация, это значит, что поддон для сбора остаточной воды (20) не вставлен или вставлен неправильно.


- Вставьте поддон для сбора остаточной воды (20).


- **DISPLAY** ГОТОВО

### 16.4 Засыпка кофейных зерен


- **DISPLAY** ДОБАВЬТЕ ЗЕРНА КОФЕ

- Засыпьте кофейные зерна, как описано в главе 2.4.

 Индикация ДОБАВЬТЕ ЗЕРНА КОФЕ исчезает только после приготовления порции кофе.

 Мы рекомендуем время от времени очищать контейнер для кофейных зерен перед засыпкой зерен сухой тканью. Для этого кофе-машину IMPRESSA следует выключить.

### 16.5 Замена фильтра

 Действие фильтра прекращается после того, как через него пройдет 50 литров воды. На дисплее появляется запрос на замену фильтра.

См. главу 5.2 «Замена фильтра».



## 16.6 Очистка кофе-машины IMPRESSA

После приготовления 200 порций напитков или после 160 циклов промывки требуется очистка кофе-машины IMPRESSA, на что указывает соответствующая индикация. Возможность приготовления кофе или горячей воды/пара в данном случае сохраняется. Однако, мы рекомендуем выполнить очистку в ближайшие дни. См. главу «Очистка» (пункт 17).

- **DISPLAY** ГОТОВО  
ЧИСТКА

## 16.7 Образование известковых отложений солей в кофе-машине IMPRESSA

В процессе эксплуатации в кофе-машине IMPRESSA образуются известковые отложения солей. Количество образующихся известковых отложений солей зависит от степени жесткости используемой воды. Кофе-машина распознает необходимость удаления известковых отложений солей. Возможность приготовления кофе или горячей воды/пара в данном случае сохраняется. Однако, мы рекомендуем выполнить удаление известковых отложений солей в ближайшие дни. См. главу «Удаление известковых отложений солей» (пункт 18).

- **DISPLAY** ГОТОВО  
ДЕКАЛЬЦИЯ

## 16.8 Общие указания по очистке

- Ни в коем случае не используйте для очистки царапающие предметы, тряпки для очистки сковород, чистящие губки и агрессивные химические средства.

- Для очистки корпуса изнутри и снаружи используйте влажную, мягкую ткань.
- Очищайте сменную насадку для подачи горячей воды после каждого использования.
- Для обеспечения безупречного функционирования насадки профессиональной для приготовления капучино Profi Сarruccino необходимо промывать ее водой после каждого приготовления молока.
- Если Вы пользуетесь функцией приготовления молока, то для обеспечения безупречного функционирования насадки профессиональной для приготовления капучино Profi Сarruccino необходимо ежедневно проводить ее очистку.
- Бункер для воды необходимо ежедневно промывать и заполнять свежей водой.

**i** Заметные известковые отложения солей на стенках бункера для воды можно удалить стандартными средствами для удаления известковых отложений солей. Для удаления отложений извлеките бункер для воды из кофе-машины (рис. 4).

**i** При использовании сменного фильтра Claris удалите его до начала удаления известковых отложений солей в бункере.

## 16.9 Опорожнение системы

**i** Данный процесс необходим для защиты кофе-машины IMPRESSA от повреждений от мороза при транспортировке.

- **DISPLAY** ГОТОВО

- Нажмите кнопку предварительного выбора приготовления пара ☽ (8).
- **DISPLAY** НАГРЕВАНИЕ
- **DISPLAY** ГОТОВО
- Для подачи пара откройте кран подачи пара/горячей воды (14) (рис. 13).
- Активируется подсвечиваемое кольцо (2).
- **DISPLAY** ПАР
- **DISPLAY** ■■■■■□□□□□□□□
- Извлеките бункер для воды и опорожните его. Подождите, пока из насадки не выйдет весь пар и система не опорожнится.
- **DISPLAY** ЗАКР. КРАН
- Закройте кран подачи пара/горячей воды (14).
- Выключите кофе-машину IMPRESSA, нажав кнопку «Вкл./Выкл.» ⏻ (21).

## 17. Очистка

Кофе-машина IMPRESSA имеет встроенную программу автоматической очистки. Программа длится около 15 минут.

- i** При выполнении программы автоматической очистки кофе-машины IMPRESSA используйте оригинальные таблетки для очистки от компании JURA. Приобрести их можно в специализированном магазине. Помните, что использование неподходящих чистящих средств может привести к повреждению кофе-машины, а также к появлению осадка в воде.

- i** Начатый процесс очистки нельзя прерывать.

- i** Каждый раз после выполнения программы автоматической очистки необходимо производить очистку воронки для молотого кофе (11).

- **DISPLAY** ГОТОВО  
ЧИСТКА

- Нажимайте кнопку обслуживания ☽ (3) до тех пор, пока не появится следующее сообщение:

- **DISPLAY** ОЧИСТИТЕ  
ПОДДОН

- Опорожните поддон для сбора остаточной воды.

- **DISPLAY** ПОДДОН  
ОТСУТСТВ.

- Аккуратно вставьте поддон для сбора остаточной воды в кофе-машину.

- Удалите подставку для чашек (19).

- Поставьте емкость объемом 1 литр (рис. 12) под регулируемый по высоте дозатор кофе (17).


- **DISPLAY** НАЖМИТЕ  
ПРОМЫВКУ

- Нажмите кнопку обслуживания ☽ (3).

- **DISPLAY** ОЧИСТКА


- **DISPLAY** ДОБАВЬТЕ  
ТАБЛЕТКУ

- Бросьте в отделение для молотого кофе одну таблетку для очистки (см. рис. 15). Закройте отделение для молотого кофе.


- **DISPLAY** НАЖМИТЕ ПРОМЫВКУ
- Нажмите кнопку обслуживания  (3).
- **DISPLAY** ОЧИСТКА
- **DISPLAY** ОЧИСТИТЕ ПОДДОН
- Извлеките поддон для сбора остаточной воды и опорожните его.
- **DISPLAY** ПОДДОН ОТСУТСТВ.
- Вставьте поддон для сбора остаточной воды в кофе-машину.
- **DISPLAY** НАГРЕВАНИЕ
- **DISPLAY** ГОТОВО
- По окончании программы очистки протрите отделение для молотого кофе сухой тканью.
- Программа очистки успешно завершена.

## 18. Удаление известковых отложений солей

Кофе-машина IMPRESSA имеет встроенную программу автоматического удаления известковых отложений солей. Программа длится около 40 минут.


 При выполнении программы автоматического удаления известковых отложений солей в кофе-машине IMPRESSA используйте оригинальные таблетки для удаления известковых отложений солей от компании JURA. Приобрести их можно в специализированном магазине. Помните, что использование неподходящих средств для удаления извест-


ковых отложений солей может привести к повреждению кофе-машины, а также к появлению осадка в воде.


 При необходимости удаления известковых отложений солей в кофе-машине на дисплее появляется соответствующая индикация.

В данном случае можно продолжить приготавливать кофе или горячую воду/пар и выполнить удаление известковых отложений солей позднее.

Начатый процесс удаления известковых отложений солей нельзя прерывать.

 При использовании средств для удаления известковых отложений солей сразу же удаляйте все брызги и капли с чувствительных поверхностей, особенно поверхностей из натурального камня и дерева или принимайте соответствующие меры предосторожности.

 В любом случае подождите, пока добавленное средство для удаления известковых отложений солей не израсходуется полностью и бункер не опорожнится. Ни в коем случае не добавляйте дополнительное количество средства.

- **DISPLAY** ГОТОВО  
ДЕКАЛЬЦ-ИЯ
- Удалите насадку профессиональную для приготовления капучино Profi Cappuccino (15) (рис. 17).
- Нажимайте кнопку обслуживания  (3) до тех пор, пока не появится следующее сообщение:
- **DISPLAY** ОЧИСТИТЕ ПОДДОН
- Опорожните поддон для сбора остаточной воды.

- **DISPLAY** ПОДДОН  
ОТСУТСТВ.

■ Аккуратно вставьте поддон для сбора остаточной воды в кофемашину.

- **DISPLAY** РАСТВОР  
В БУНКЕР

Извлеките бункер для воды и опорожните его. Полностью растворите содержимое блистерной упаковки (3 таблетки) в емкости, содержащей 0,5 литра воды, и залейте раствор в бункер для воды. Вставьте бункер для воды в кофемашину.

- **DISPLAY** ОТКР. КРАН  
РАСТВОР  
В БУНКЕР

■ Поставьте достаточно большую емкость под дозатор горячей воды (рис. 17).

■ Откройте кран подачи пара/горячей воды (14) (рис. 13).

- **DISPLAY** ДЕКАЛЬЦ-ИЯ

- **DISPLAY** ЗАКР. КРАН

■ Закройте кран подачи пара/горячей воды (14).

- **DISPLAY** ДЕКАЛЬЦ-ИЯ


- **DISPLAY** ОЧИСТИТЕ  
ПОДДОН

■ Опорожните поддон для сбора остаточной воды.

- **DISPLAY** ПОДДОН  
ОТСУТСТВ.

■ Аккуратно вставьте поддон для сбора остаточной воды в кофемашину.

- **DISPLAY** ДОБАВЬТЕ  
ВОДЫ

 Хорошо промойте бункер для воды и наполните его свежей холодной водой. После этого вставьте бункер для воды в кофемашину IMPRESSA.

- **DISPLAY** ОТКР.  
КРАН

■ Откройте кран подачи пара/горячей воды (14) (рис. 13).

- **DISPLAY** ДЕКАЛЬЦ-ИЯ

- **DISPLAY** ЗАКР. КРАН

■ После того как Вы закроете кран подачи пара/горячей воды (14), на дисплее появляется

- **DISPLAY** ДЕКАЛЬЦ-ИЯ

- **DISPLAY** ОЧИСТИТЕ  
ПОДДОН

■ Опорожните поддон для сбора остаточной воды.

- **DISPLAY** ПОДДОН  
ОТСУТСТВ.

■ Аккуратно вставьте поддон для сбора остаточной воды в кофемашину.

- **DISPLAY** ГОТОВО

■ Программа удаления известковых отложений солей успешно завершена.

## 19. Утилизация



**Утилизируйте старое оборудование в соответствии с экологическими требованиями.**

Старое оборудование содержит ценные материалы, пригодные для переработки и вторичного использования. По этой причине утилизируйте старое оборудование посредством соответствующих систем сбора отходов.

## 20. Советы по приготовлению идеального кофе

Регулируемый по высоте дозатор кофе (17)

Дозатор кофе можно настроить в соответствии с размером Вашей чашки (рис. 3).

Помол

См. главу 2.5 «Настройка кофемолки».

Подогрев чашек

Вы можете предварительно подогреть чашки горячей водой или паром. Чем меньше количество воды, используемое для приготовления кофе, тем важнее предварительный подогрев.

Сахар и сливки

При помешивании из чашки улетучивается тепло. При добавлении сливок или молока из холодильника температура кофе значительно падает.

## 21. Сообщения

<b>DISPLAY</b>	<b>Причина</b>	<b>Устранение</b>
ДОБАВЬТЕ ВОДЫ	Бункер для воды пустой. Поплавковый датчик неисправен.	Наполните бункер для воды. Промойте бункер для воды или выполните удаление известковых отложений солей.
ДОБАВЬТЕ ЗЕРНА КОФЕ	Контейнер для кофейных зерен пустой. Несмотря на то что зерна были засыпаны, индикация не исчезает.	Засыпьте кофейные зерна. Приготовьте чашку кофе. Индикация ДОБАВЬТЕ ЗЕРНА КОФЕ исчезает только после приготовления кофе.
ОЧИСТИТЕ КОФ. ОТХОДЫ	Контейнер для кофейных отходов полный. После опорожнения слишком рано вставлен поддон для сбора остаточной воды.	Опорожните контейнер для кофейных отходов. Вставляйте поддон для сбора остаточной воды только по истечении 10 секунд.
ПОДДОН ОТСУТСТВ.	Поддон для сбора остаточной воды вставлен неверно или отсутствует.	Правильно вставьте поддон.
ГОТОВО/ЧИСТКА	Необходима очистка.	Запустите процесс очистки (глава 17).
ГОТОВО/ДЕКАЛЬЦ-ИЯ	Необходимо удаление известковых отложений солей.	Запустите процесс удаления известковых отложений солей (глава 18).
ГОТОВО/ФИЛЬТР	Действие фильтра закончено.	Замените фильтр (глава 5.2).
ERROR	Общая неисправность.	– Отсоедините кофе-машину от сети. – Проверьте кофе-машину в службе технической поддержки компании JURA. – Контактные данные, действительные для Вашей страны, см. на интернет-странице <a href="http://www.jura.com">www.jura.com</a>

## 22. Проблемы

Проблема	Причина	Устранение
Кофемолка сильно шумит.	Посторонние предметы в кофемолке.	Возможность приготовления кофе из молотого кофе сохраняется. Проверьте кофе-машину IMPRESSA в службе технической поддержки компании JURA.
Мало пены при вспенивании молока.	Загрязнена насадка профессиональная для приготовления капучино Profi Cappuccino.	Очистите насадку профессиональную для приготовления капучино Profi Cappuccino (глава 13).
	Отдельные части насадки профессиональной для приготовления капучино Profi Cappuccino неправильно соединены.	Проверьте правильность установки насадки профессиональной для приготовления капучино Profi Cappuccino.
В процессе приготовления кофе подается каплями.	Слишком мелкий помол.	Настройте кофемолку на более крупный помол.
	Молотый кофе имеет слишком высокую степень помола.	Используйте молотый кофе более крупного помола.

При высокочастотном электромагнитном воздействии на индикаторе могут возникнуть помехи. Возможность приготовления кофе при этом сохраняется.

Если данные советы не помогли устранить сообщения и проблемы, обращайтесь к своему авторизованному дилеру или непосредственно в компанию JURA Elektroapparate AG.

## 23. Правовая информация

Данное руководство по эксплуатации содержит необходимую информацию об использовании по назначению, правильном управлении и надлежащем обслуживании кофе-машины.




Знание и следование приведенным в данном руководстве по эксплуатации указаниям является необходимым условием для надежного и безопасного использования и обслуживания кофе-машины.

Настоящее руководство по эксплуатации не может предусмотреть все возможные варианты использования. Данная кофе-машина разработана для бытового использования.

Кроме того, мы обращаем Ваше внимание на то, что содержание данного руководства по эксплуатации не является составной частью прежних или существующих договоренностей, обязательств или правовых отношений, а также не изменяет их. Все обязательства компании JURA Elektroapparate AG описываются в соответствующем договоре купли-продажи, в котором содержатся полные и единственно верные правила получения гарантии. Текст настоящего руководства по эксплуатации не дополняет и не ограничивает данные гарантийные положения по договору.

Данное руководство по эксплуатации содержит информацию, защищенную авторским правом. Фотокопирование или перевод руководства на другой язык не разрешается без предварительного письменного разрешения компании JURA Elektroapparate AG.

## 24. Технические данные

Напряжение:	220 – 240 В ~, 50 Гц
Мощность:	1450 Вт
Сила тока:	10 А
Потребление энергии в режиме СОХРАНИТЬ –:	Ок. 18 ватт-часов
Потребление энергии в режиме СОХРАНИТЬ √:	Ок. 5 ватт-часов
Давление насоса:	Статическое до 15 бар
Объем бункера для воды:	1,9 литра
Вместимость контейнера для кофейных зерен:	200 г
Вместимость контейнера для кофейных отходов:	Макс. 16 порций
Длина сетевого шнура:	Около 1,1 м
Масса:	9,1 кг
Габариты (Ш x Вx Г):	28 x 34,5 x 44,5 см
Знак соответствия:	  

Компания JURA Elektroapparate AG из Нидербукситена подтверждает, что произведенные ею кофе-машины соответствуют нижеперечисленным директивам.

Данная кофе-машина соответствует требованиям следующих директив:

- 2006/95/EG – Директива по низковольтному оборудованию;
- 2004/108/EG – Директива по электромагнитной совместимости;
- 2005/32/EG – Директива по энергопотреблению.





JURA Elektroapparate AG – Kaffeeweltstrasse 10 – CH-4626 Niederbuchsiten  
Phone +41 62 389 82 33 – Fax +41 62 389 83 94 – [www.jura.com](http://www.jura.com)

**IMPRESSA**  
**IF YOU LOVE COFFEE**