

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 zubereiten. 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 microschiama Professional L'IMPRESSA è dotata di serie di un **ugello per microschiama Professional**. La nuova, innovativa tecnologia della microschiama 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 microschiama Professional. In proposito prestare attenzione ai diversi simboli per la «posizione Schiuma di latte» e la «zona Latte»:

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

Scomposizione e risciacquo dell'ugello per microschiama Professional

Per fare in modo che l'ugello per microschiama 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 microschiama Professional.

- ▶ Rimuovere il tubo del latte e sciacquarlo a fondo sotto l'acqua corrente.
- ▶ Sfilare con cautela l'ugello per microschiama Professional dal Connector System® ruotandolo delicatamente.
- ▶ Scomporre l'ugello per microschiama Professional nei singoli componenti.
- ▶ Sciacquare a fondo sotto l'acqua corrente tutti i componenti dell'ugello per microschiama 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 microschiama Professional.

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

- ▶ Innestare saldamente l'ugello per microschiama 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-skummare**. 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-finkumsskum- mare	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[®]



IMPRESSA F50 / F505

Mode d'emploi

Légende:

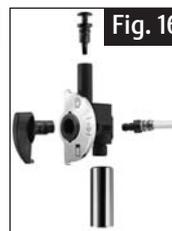
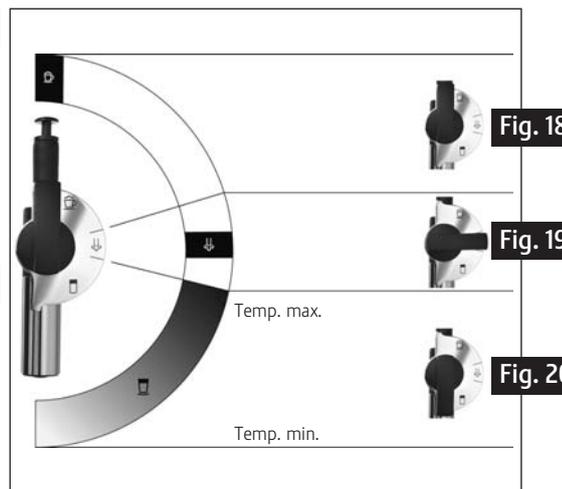
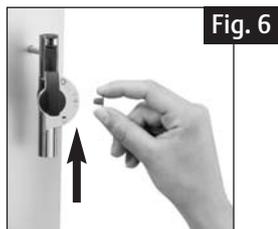
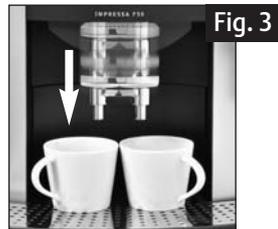
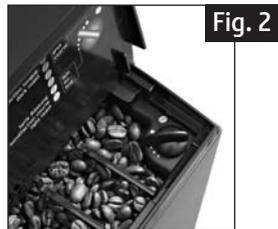
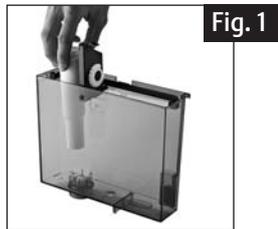
- **DISPLAY** MESSAGE VISUEL: utilisez-le comme information.
- **DISPLAY** GUIDE INTERACTIF AVEC VISUEL: exécutez les indications données.

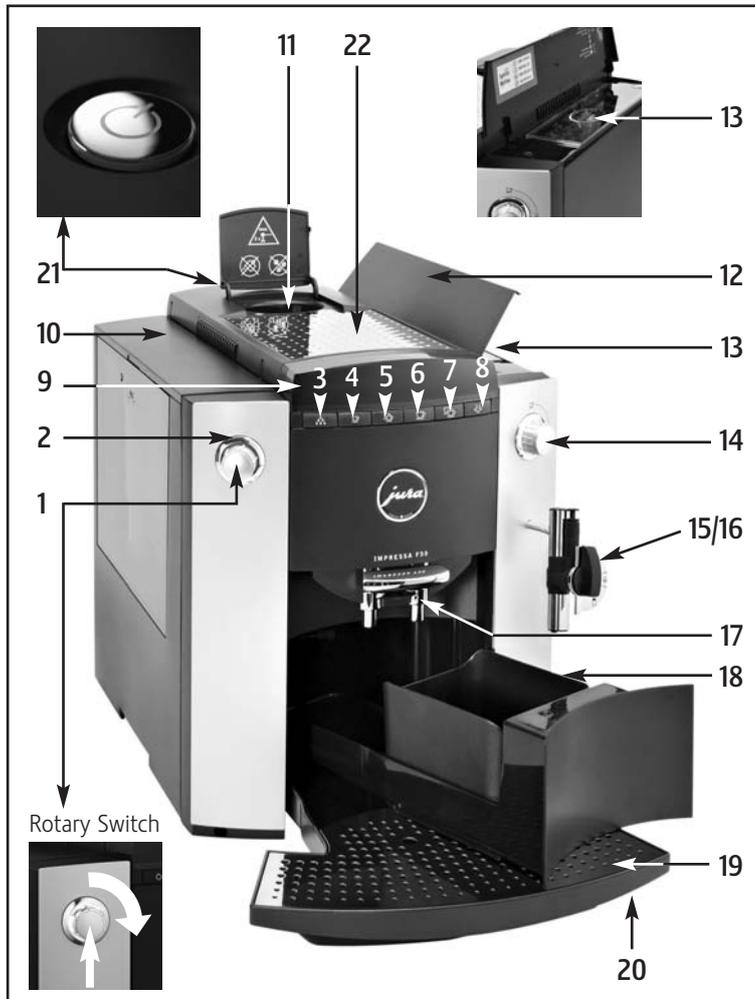


= Remarque / Conseil



= Important





Eléments de commande

1. Rotary Switch
2. Anneau lumineux
3. Touche d'entretien
4. Touche de préparation 1 espresso
5. Touche de préparation 2 espressi
6. Touche de préparation 1 café
7. Touche de préparation 2 cafés
8. Touche de présélection de vapeur
9. Système de dialogue par visuel
10. Réservoir d'eau avec poignée
11. Entonnoir de remplissage pour café prémoulu
12. Couvercle du récipient à grains
13. Couvercle protecteur d'arôme
14. Robinet de préparation de vapeur/eau chaude
15. Buse Cappuccino Pro interchangeable avec tuyau d'aspiration de lait
16. Buse d'eau chaude interchangeable (voir fig. 5)
17. Ecoulement de café réglable en hauteur
18. Récipient à marc de café
19. Plate-forme pour tasses
20. Bac d'égouttage
21. Touche Marche/Arrêt (=Zero-Energy Switch)
22. Plateau en métal

Table des matières

1. Prescriptions de sécurité	page 6	15. Programmation.....	page 18
1.1 Utilisation conforme	page 6	15.1 Rubrique de programme Produits	page 19
1.2 Mises en garde	page 6	15.2 Rubrique de programme Filtre.....	page 21
1.3 Précautions à prendre.....	page 6	15.3 Rubrique de programme Dureté de l'eau	page 21
2. Préparation de l'IMPRESSA.....	page 7	15.4 Rubrique de programme Energie	page 21
2.1 Contrôle de la tension secteur	page 7	15.5 Rubrique de programme Délai de mise hors	
2.2 Contrôle du fusible.....	page 7	circuit automatique	page 21
2.3 Remplissage du réservoir d'eau.....	page 7	15.6 Rubrique de programme Rinçage.....	page 22
2.4 Remplissage du récipient à grains	page 7	15.7 Rubrique de programme Réinitial.....	page 22
2.5 Réglage du broyeur	page 8	15.8 Rubrique de programme Information	page 23
3. Première mise en service	page 8	15.9 Rubrique de programme Affichage ML/OZ.....	page 24
4. Réglage de la dureté de l'eau.....	page 9	15.10 Rubrique de programme Langue	page 25
5. Utilisation de la cartouche filtrante CLARIS.....	page 9	16. Entretien.....	page 25
5.1 Mise en place du filtre	page 9	16.1 Remplissage d'eau	page 25
5.2 Remplacement du filtre.....	page 10	16.2 Vidage du récipient à marc de café.....	page 26
6. Rinçage de l'IMPRESSA.....	page 11	16.3 Bac d'égouttage absent.....	page 26
7. Réglage de la quantité d'eau pour le café.....	page 11	16.4 Remplissage du récipient à grains	page 26
8. Préparation d'une tasse de café.....	page 12	16.5 Remplacement du filtre.....	page 26
9. Préparation de deux tasses de café	page 12	16.6 Nettoyage de l'IMPRESSA.....	page 26
10. Préparation de café prémoulu.....	page 13	16.7 L'IMPRESSA est entartrée.....	page 26
11. Préparation d'eau chaude.....	page 13	16.8 Indications générales de nettoyage.....	page 27
12. Préparation de vapeur.....	page 14	16.9 Vidange du système	page 27
13. Buse Cappuccino Pro.....	page 15	17. Nettoyage	page 27
13.1 Préparation d'un cappuccino avec la buse		18. Détartrage.....	page 28
Cappuccino Pro.....	page 15	19. Elimination.....	page 30
13.2 Préparation de lait chaud avec la buse		20. Conseils pour préparer un café parfait.....	page 30
Cappuccino Pro.....	page 16	21. Messages.....	page 31
13.3 Rinçage de la buse Cappuccino Pro.....	page 16	22. Problèmes.....	page 32
13.4 Démontage et rinçage de la buse Cappuccino Pro.....	page 17	23. Mentions légales.....	page 33
13.5 Nettoyage de la buse Cappuccino Pro.....	page 17	24. Caractéristiques techniques.....	page 33
14. Extinction de l'IMPRESSA	page 18		

Avant de commencer

Nous vous félicitons d'avoir acheté cette IMPRESSA. Pour garantir son bon fonctionnement, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi. Conservez-le soigneusement afin de pouvoir le consulter par la suite. Si vous souhaitez obtenir des informations supplémentaires ou si vous rencontrez des problèmes qui ne vous paraissent pas suffisamment traités dans ce fascicule, adressez-vous à votre revendeur local ou contactez-nous directement.



1. Prescriptions de sécurité

1.1 Utilisation conforme

Cette machine a été conçue et construite pour un usage domestique privé. Elle sert exclusivement à préparer du café et à faire chauffer du lait et de l'eau. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme. La société JURA Elektroapparate AG décline toute responsabilité relative aux conséquences d'une utilisation non conforme.

Lisez entièrement ce mode d'emploi avant d'utiliser la machine et respectez-le scrupuleusement. Conservez-le à proximité de la machine et remettez-le aux utilisateurs suivants.

1.2 Mises en garde

- Les enfants ne sont pas conscients des dangers liés à l'utilisation d'appareils électriques. Ne laissez jamais des enfants sans surveillance avec des appareils de ce type.

- L'IMPRESSA doit uniquement être utilisée par des personnes connaissant son fonctionnement.
- Les personnes, y compris les enfants, qui, en raison de leurs – capacités physiques, sensorielles ou cognitives, ou – de leur inexpérience ou méconnaissance, ne sont pas en mesure d'utiliser la machine en toute sécurité, ne sont autorisées à faire fonctionner cette dernière que sous la surveillance ou sur l'ordre d'une personne responsable.
- Ne mettez jamais l'IMPRESSA sous tension si elle est défectueuse ou si son câble d'alimentation est endommagé.
- Si vous remarquez des signes de détérioration, par exemple une odeur de brûlé, débranchez immédiatement la machine du secteur et contactez le service après-vente JURA.
- Si le câble secteur de la machine est endommagé, il doit être réparé soit directement chez JURA, soit dans un centre de service agréé JURA.
- N'ouvrez ou ne réparez jamais l'IMPRESSA vous-même. Toute réparation ou modification de la machine doit exclusivement être effectuée par un centre de service agréé, avec des pièces détachées et des accessoires d'origine. La machine contient des pièces sous tension. Si vous l'ouvrez, vous vous exposez à un danger de mort.
- Ne plongez pas l'IMPRESSA dans l'eau.

1.3 Précautions à prendre

- N'exposez jamais l'IMPRESSA aux intempéries (pluie, neige, gel) et ne l'utilisez pas avec les mains humides.

- Placez l'IMPRESSA sur une surface stable, horizontale et insensible à l'eau. Ne la posez jamais sur une surface chaude ou brûlante (plaque de cuisson). Choisissez un emplacement hors de portée des enfants.
- Assurez-vous que le câble secteur n'est pas coincé ou qu'il ne frotte pas contre des arêtes vives.
- En cas d'absence prolongée (vacances, etc.), débranchez toujours la fiche secteur.
- Débranchez toujours la fiche secteur avant de nettoyer la machine.
- Pour débrancher la fiche secteur, ne tirez jamais sur le câble d'alimentation ou sur l'IMPRESSA elle-même.
- L'IMPRESSA est raccordée au secteur par un câble d'alimentation. Veillez à ce que personne ne puisse trébucher sur ce dernier et faire tomber la machine. Tenez les enfants et les animaux à l'écart.
- Ne mettez jamais l'IMPRESSA ou ses pièces constitutives au lave-vaisselle.
- Installez l'IMPRESSA dans un endroit bien aéré afin de prévenir toute surchauffe.

2. Préparation de l'IMPRESSA

2.1 Contrôle de la tension secteur



L'IMPRESSA est réglée en usine sur la bonne tension secteur. Contrôlez si votre tension secteur correspond aux indications figurant sur la plaque signalétique située sous votre IMPRESSA.

2.2 Contrôle du fusible



L'IMPRESSA est dimensionnée pour une intensité de courant de 10 ampères. Contrôlez si le fusible de votre installation a le même ampérage.

2.3 Remplissage du réservoir d'eau



N'utilisez que de l'eau claire et froide. Ne remplissez jamais le réservoir de lait, d'eau minérale ou autres liquides.

- Retirez le réservoir d'eau et rincez-le soigneusement à l'eau froide du robinet (fig. 4).
- Remplissez-le, puis replacez-le dans l'IMPRESSA. Assurez-vous que le réservoir est correctement monté et bien enclenché.

2.4 Remplissage du récipient à grains



Pour profiter longtemps de votre machine et éviter les réparations, veuillez noter que le broyeur de votre machine à café JURA n'est pas conçu pour des grains de café qui ont été traités pendant ou après la torréfaction avec des additifs (p. ex. du sucre). L'utilisation de mélanges de café de ce type peut endommager le broyeur. Les frais de réparation correspondants ne sont pas couverts par la garantie.

- Ouvrez le couvercle du récipient à grains (12) et retirez le couvercle protecteur d'arôme (13).
- Retirez les impuretés ou corps étrangers éventuellement présents dans le récipient à grains.
- Remplissez le récipient à grains de grains de café et fermez le couvercle.

2.5 Réglage du broyeur

Vous pouvez adapter le broyeur au degré de torréfaction de votre café. Nous vous conseillons les réglages suivants :

pour une torréfaction claire → un réglage plus fin (plus les points sont petits, plus la mouture est fine)

pour une torréfaction foncée → un réglage plus grossier (plus les points sont gros, plus la mouture est grossière)



Réglez la finesse de mouture à l'aide du sélecteur uniquement pendant que le broyeur fonctionne.

- Ouvrez le couvercle du récipient à grains (12) et retirez le couvercle protecteur d'arôme (13).
- Pour régler la finesse de mouture, placez le sélecteur dans la position souhaitée pendant le broyage (fig. 2).

3. Première mise en service

- Remplissez le récipient à grains de grains de café (12).
- Allumez votre IMPRESSA à l'aide de la touche Marche/Arrêt  (21).
- **DISPLAY** SPRACHE
DEUTSCH
- L'anneau lumineux (2) est activé.
- Tournez le Rotary Switch (1) jusqu'à ce que la langue souhaitée apparaisse sur le visuel.
- Confirmez votre sélection en appuyant sur le Rotary Switch (1).
- **DISPLAY** REMPLIR
RESERVOIR

- Retirez le réservoir d'eau (10) et remplissez-le d'eau fraîche. Remplacez le réservoir d'eau dans votre IMPRESSA.

■ **DISPLAY** OUVR.ROBI.

- Placez un récipient sous la buse Cappuccino Pro (15) (fig. 10).

- Ouvrez le robinet de préparation de vapeur/eau chaude (14) (fig. 13).

■ **DISPLAY** SYSTEME
REMPLOT

■ **DISPLAY** FERM.ROBI.

- Fermez le robinet de préparation de vapeur/eau chaude (14).

■ **DISPLAY** SYSTEME
REMPLOT

■ **DISPLAY** CHAUFFE

■ **DISPLAY** PRESSER
ENTRETIEN

- Appuyez sur la touche d'entretien  (3).

- La machine effectue un rinçage.

■ **DISPLAY** RINCE

■ **DISPLAY** PRET



Si REMPLIR GRAINS apparaît sur le **DISPLAY**, appuyez à nouveau sur n'importe quelle touche de préparation de café. Le broyeur n'est pas encore rempli de grains.



Pour obtenir une crème parfaite, vous pouvez adapter l'écoulement de café réglable en hauteur (17) à la taille de chacune de vos tasses (fig. 3).

4. Réglage de la dureté de l'eau

i Dans l'IMPRESSA, l'eau est chauffée. Ce processus entraîne un entartrage de la machine au fil de son utilisation; un message s'affiche alors automatiquement. L'IMPRESSA doit être réglée en fonction de la dureté de l'eau utilisée. Pour ce faire, utilisez les languettes de test fournies.

i 1° exprimé dans l'unité allemande de mesure de la dureté de l'eau correspond à 1,79° dans l'unité française.

i Lorsque le filtre est activé, la rubrique de programme Dureté de l'eau n'apparaît plus.

L'IMPRESSA est réglée en usine sur 16° dH. Vous pouvez modifier ce réglage. Pour ce faire, procédez comme suit :

- **DISPLAY** PRET
- Appuyez sur le Rotary Switch (1) jusqu'à ce que ENTRETIEN apparaisse sur le visuel.
- L'anneau lumineux (2) est activé.
- Tournez le Rotary Switch (1) jusqu'à ce que le message suivant apparaisse sur le visuel :
- **DISPLAY** DURETE
- Appuyez ensuite sur le Rotary Switch (1) pour accéder à la rubrique de programme.
- **DISPLAY** 16° dH
- Tournez le Rotary Switch (1) jusqu'à ce que la dureté souhaitée apparaisse.
- Par exemple **DISPLAY** 20° dH.
- Appuyez sur le Rotary Switch (1) pour confirmer la dureté souhaitée.

- **DISPLAY** OK
- **DISPLAY** DURETE
- Tournez le Rotary Switch (1) jusqu'à ce que le message suivant apparaisse sur le visuel :
- **DISPLAY** EXIT
- Appuyez sur le Rotary Switch (1) pour quitter le mode de programmation.
- **DISPLAY** PRET

5. Utilisation de la cartouche filtrante CLARIS

i Si la cartouche filtrante CLARIS est correctement utilisée, votre machine à café n'a plus besoin de détartrage. La sous-rubrique de programme DETRATER n'apparaît plus.

5.1 Mise en place du filtre

- Appuyez sur le Rotary Switch (1) jusqu'à ce que ENTRETIEN apparaisse sur le visuel.
- L'anneau lumineux (2) est activé.
- Tournez le Rotary Switch (1) jusqu'à ce que le message suivant apparaisse sur le visuel :
- **DISPLAY** FILTRE –
- Appuyez à nouveau sur le Rotary Switch (1) pour accéder à cette rubrique de programme.
- **DISPLAY** NON –
- Tournez le Rotary Switch (1) jusqu'à ce que le message suivant apparaisse sur le visuel :
- **DISPLAY** OUI /

- Appuyez sur le Rotary Switch (1) pour activer la cartouche filtrante.
- **DISPLAY** OK
- **DISPLAY** METTRE
OUVR.ROBI.
- Retirez le réservoir d'eau (10) et videz-le.
- Ouvrez le porte-filtre. Enfoncez la cartouche filtrante dans le réservoir d'eau en exerçant une légère pression (fig. 1).
- Fermez le porte-filtre jusqu'à ce qu'il s'enclenche avec un clic audible.
- Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche du robinet et remettez-le en place.
- Placez un récipient d'une taille suffisante (environ 1 litre) sous la buse Cappuccino Pro (15) (fig. 10).
- Ouvrez le robinet de préparation de vapeur/eau chaude (14) (fig. 13).
- **DISPLAY** FILTRE
RINCE

i Vous pouvez interrompre à tout moment le rinçage du filtre en fermant le robinet de préparation de vapeur/eau chaude (14). Pour poursuivre le rinçage du filtre, ouvrez à nouveau le robinet de préparation de vapeur/eau chaude (14)

- **DISPLAY** FERM.ROBI.
- Fermez le robinet de préparation de vapeur/eau chaude (14) ; votre IMPRESSA chauffe à la température du café.
- **DISPLAY** CHAUFFE
- **DISPLAY** PRET

i Vous avez activé le filtre. La rubrique de programme Dureté de l'eau **DISPLAY** DURETE n'apparaît plus en mode de programmation.

5.2 Remplacement du filtre

i Après la préparation d'environ 50 litres d'eau, le filtre perd son efficacité. Un message vous demandant de remplacer le filtre s'affiche sur le visuel. Surveillez la durée d'utilisation de la cartouche filtrante CLARIS (max. 2 mois) à l'aide de la graduation située sur le porte-filtre, dans le réservoir d'eau.

- **DISPLAY** PRET
FILTRE
- Appuyez sur la touche d'entretien  (3) jusqu'à ce que le message suivant apparaisse :
- **DISPLAY** CHANGER
OUVR.ROBI.
- Retirez le réservoir d'eau de la machine et videz-le.
- Ouvrez le porte-filtre. Retirez l'ancienne cartouche filtrante CLARIS et placez la nouvelle cartouche filtrante dans le réservoir d'eau en exerçant une légère pression (fig. 1).
- Fermez le porte-filtre jusqu'à ce qu'il s'enclenche avec un clic audible.
- Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche du robinet et remettez-le en place dans l'IMPRESSA.
- Placez un récipient d'une taille suffisante (environ 1 litre) sous la buse Cappuccino Pro (15) (fig. 10) et ouvrez le robinet de préparation de vapeur/eau chaude (14) (fig. 13).

- **DISPLAY** FILTRE
RINCE
- **DISPLAY** FERM.ROBI.
- Fermez le robinet de préparation de vapeur/eau chaude (14).
- **DISPLAY** CHAUFFE
- **DISPLAY** PRET

6. Rinçage de l'IMPRESSA

i Si l'IMPRESSA est éteinte et a refroidi, le cycle de rinçage est demandé à l'allumage. Un cycle de rinçage se lance automatiquement à l'extinction de la machine.

- Allumez votre IMPRESSA à l'aide de la touche Marche/Arrêt  (21).
- **DISPLAY** CHAUFFE
- **DISPLAY** PRESSER
ENTRETIEN
- Appuyez sur la touche d'entretien  (3).
- **DISPLAY** RINCE
- **DISPLAY** PRET

7. Réglage de la quantité d'eau pour le café

i La valeur en ML est une valeur indicative et peut différer de la quantité effective.

i Lorsque vous utilisez les touches de préparation 2 espressi  / 2 cafés , la machine double automatiquement la quantité d'eau programmée.

i Vous pouvez également modifier la quantité d'eau au cours d'une opération. Tournez le Rotary Switch (1) pendant le broyage, jusqu'à ce que la valeur souhaitée en ML apparaisse sur le visuel.

i Vous pouvez interrompre la préparation d'eau avant la fin en appuyant sur n'importe quelle touche.

i Vous pouvez adapter très simplement et durablement la quantité d'eau pour toutes les spécialités de café et au lait ainsi que pour l'eau chaude à la taille de la tasse. Comme dans l'exemple qui suit, vous réglez la quantité d'eau/de lait une fois. Ensuite, cette quantité s'écoule lors de chaque préparation de la spécialité de café concernée.

Exemple :

Réglage durable de la quantité d'eau pour un espresso :

- **DISPLAY** PRET
- Appuyez sur la touche de préparation 1 ESPRESSO et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que le message suivant apparaisse sur le visuel :
- **DISPLAY** 1 ESPRESSO
- **DISPLAY** ASSEZ CAFE ?
- Appuyez à nouveau sur la touche dès qu'il y a assez de café dans votre tasse.
- **DISPLAY** OK
- **DISPLAY** 1 ESPRESSO
- **DISPLAY** PRET

8. Préparation d'une tasse de café

i Vous pouvez modifier l'arôme à tout moment avant ou pendant le broyage en tournant le Rotary Switch (1). 4 arômes sont à votre disposition

(**DISPLAY** LEGER / NORMAL / FORT / EXTRA FORT).

i Vous pouvez interrompre la préparation à tout moment en appuyant sur n'importe quelle touche de préparation.

■ **DISPLAY** PRET

■ Placez 1 tasse sous l'écoulement de café réglable en hauteur (17).

■ Appuyez sur la touche de préparation 1 café  (6).

■ **DISPLAY** 1 CAFE

■ L'anneau lumineux (2) est activé.

■ En tournant le Rotary Switch (1) pendant le broyage, vous pouvez régler l'arôme souhaité pour la préparation de café en cours.

■ **DISPLAY** 1 CAFE

■ **DISPLAY** ■■■□□□□□□□

■ En tournant à nouveau le Rotary Switch (1) pendant le cycle de percolation, vous pouvez régler la quantité d'eau souhaitée pour la préparation de café en cours.

■ Par exemple **DISPLAY** 100 ML.

■ Tournez le Rotary Switch (1) jusqu'à ce que la quantité d'eau souhaitée pour le café apparaisse sur le visuel.

■ Par exemple **DISPLAY** 110 ML.

■ **DISPLAY** ■■■□□□□□□□

■ La préparation de votre spécialité de café commence.

■ **DISPLAY** 1 CAFE

■ **DISPLAY** PRET

9. Préparation de deux tasses de café

i Lorsque vous préparez 2 tasses de café, vous ne pouvez pas sélectionner l'arôme. Dans ce cas, vous obtenez automatiquement 2 tasses de café léger.

i Vous pouvez également interrompre la préparation avant la fin en appuyant sur n'importe quelle touche de préparation.

■ **DISPLAY** PRET

■ Placez 2 tasses sous l'écoulement de café réglable en hauteur (17).

■ Appuyez sur la touche de préparation 2 cafés  (7).

■ **DISPLAY** 2 CAFES

■ L'anneau lumineux (2) est activé.

■ **DISPLAY** ■■■□□□□□□□

■ En tournant le Rotary Switch (1) pendant le cycle de percolation, vous pouvez régler la quantité d'eau souhaitée pour la préparation de café en cours. La nouvelle valeur en ML se rapporte à 1 tasse.

■ Par exemple **DISPLAY** 100 ML.

■ Tournez le Rotary Switch (1) jusqu'à ce que la quantité d'eau souhaitée pour le café apparaisse sur le visuel.

■ Par exemple **DISPLAY** 110 ML.

■ **DISPLAY** ■■■□□□□□□□

■ La préparation de votre spécialité de café commence.

■ **DISPLAY** 2 CAFES

■ **DISPLAY** PRET

10. Préparation de café prémoulu

i N'utilisez jamais de café soluble ou instantané. Nous vous recommandons d'utiliser uniquement de la poudre obtenue à partir de grains de café fraîchement moulus ou du café prémoulu emballé sous vide. Ne versez jamais plus de deux portions de poudre. L'entonnoir de remplissage n'est pas un récipient de stockage. Veillez à ce que le café prémoulu utilisé ne soit pas moulu trop fin. Le système pourrait se boucher et le café coulerait alors goutte à goutte.

i Si vous n'avez pas versé assez de poudre, le message TROP PEU PREMOULU apparaît sur le visuel. L'IMPRESSA interrompt l'opération, éjecte le café prémoulu et se remet en mode de préparation de café.

i Vous pouvez également interrompre la préparation avant la fin en appuyant sur n'importe quelle touche de préparation.

- **DISPLAY** PRET
- Placez 1 ou 2 tasses sous l'écoulement de café réglable en hauteur (17).
- Ouvrez le couvercle de l'entonnoir de remplissage pour café prémoulu (11).
- **DISPLAY** REMPLIR
PREMOULU
- Versez 1 ou 2 doses rases de café prémoulu dans l'entonnoir de remplissage pour café prémoulu (11) (fig. 11) et fermez le couvercle.
- **DISPLAY** CHOISIR
PRODUIT
- Sélectionnez la touche de préparation souhaitée : 1 café ☞ (6) ou 2 cafés ☞ (7).

■ **DISPLAY** 1 CAFE

■ **DISPLAY** ■■■□□□□□□□

■ L'anneau lumineux (2) est activé.

■ En tournant le Rotary Switch (1), vous pouvez sélectionner la quantité d'eau spécifique pour ce café :

■ Par exemple **DISPLAY** 110 ML.

■ **DISPLAY** ■■■□□□□□□□

■ La préparation de votre spécialité de café commence.

■ **DISPLAY** 1 CAFE

■ **DISPLAY** PRET

11. Préparation d'eau chaude

⚠ Pour obtenir un écoulement d'eau parfait, montez la buse d'eau chaude interchangeable (fig. 5). Ne remplacez pas la buse d'eau chaude interchangeable (16) juste après une préparation d'eau, car elle est très chaude et présente un risque de brûlure.

i La préparation d'eau peut générer des éclaboussures au début. Evitez le contact direct avec la peau.

■ **DISPLAY** PRET

■ Placez une tasse sous la buse d'eau chaude interchangeable (16) (fig. 5).

■ Ouvrez le robinet de préparation de vapeur/eau chaude (14) (fig. 13).

■ L'anneau lumineux (2) est activé.

■ **DISPLAY** EAU

■ **DISPLAY** ■■■□□□□□□□

- Si nécessaire, réglez la quantité d'eau mémorisée en tournant le Rotary Switch (1).
- Par exemple **DISPLAY** 200 ML.
- **DISPLAY** ■■■□□□□□□□
- Lorsque la quantité d'eau souhaitée est atteinte, le message suivant apparaît sur le visuel :
- **DISPLAY** FERM.ROBI.
- Fermez le robinet de préparation de vapeur/eau chaude (14).
- **DISPLAY** PRET

i En raison de la conception du système, il est possible que de l'eau s'échappe lors de la fermeture du robinet.

12. Préparation de vapeur

i La fonction Vapeur sert à préparer de la mousse de lait et du lait chaud, ainsi que pour le programme de nettoyage de la buse Cappuccino Pro (15).

i Avec la buse de moussage à deux positions (disponible en option), la fonction Vapeur permet de faire chauffer et mousser des liquides.

⚠ Lors de la préparation de vapeur, veillez à ce que la buse soit correctement montée. Si elle est bouchée par des particules de lait ou mal montée, la buse risque d'être éjectée pendant le fonctionnement.

i En raison de la conception du système, quelques gouttes d'eau s'échappent avant la préparation de vapeur. Cela n'a aucune influence sur le résultat.

i La préparation de vapeur peut générer des éclaboussures au début. La buse est brûlante pendant le fonctionnement. Evitez le contact direct avec la peau.

- **DISPLAY** PRET
- Appuyez sur la touche de présélection de vapeur ⏏ (8).
- **DISPLAY** CHAUFFE
- **DISPLAY** PRET
- Ouvrez le robinet de préparation de vapeur/eau chaude (14) (fig. 13) pour préparer de la vapeur.
- L'anneau lumineux (2) est activé.
- **DISPLAY** VAPEUR
- **DISPLAY** ■■■□□□□□□□
- Vous pouvez régler la durée de la préparation de vapeur au cas par cas en tournant le Rotary Switch (1) jusqu'à ce que le nombre souhaité de secondes apparaisse sur le visuel.
- Par exemple **DISPLAY** 25 SEC.
- **DISPLAY** ■■■□□□□□□□
- Si vous ne modifiez pas la durée de la préparation de vapeur sur le Rotary Switch (1), la quantité de vapeur mémorisée est préparée.
- Lorsque la quantité de vapeur est atteinte, le message suivant apparaît sur le visuel :
- **DISPLAY** FERM.ROBI.
- Fermez le robinet de préparation de vapeur/eau chaude (14).
- **DISPLAY** PRET
- **i** La machine reste en mode de préparation de vapeur pendant environ 40 secondes, puis repasse en mode de préparation de café.

 Vous pouvez interrompre à tout moment la préparation de vapeur avant la fin en fermant le robinet de préparation de vapeur/eau chaude (13).

 En raison de la conception du système, il est possible que de la vapeur s'échappe lors de la fermeture du robinet. Il y a risque de brûlure.

13. Buse Cappuccino Pro

13.1 Préparation d'un cappuccino avec la buse Cappuccino Pro

 Le cappuccino se compose d'1/3 d'espresso, 1/3 de lait chaud et 1/3 de mousse de lait. La buse Cappuccino Pro (15) vous permet de préparer le lait.

 La préparation de vapeur crée une dépression qui aspire le lait à l'aide de la buse Cappuccino Pro (15) et génère de la mousse de lait.

Lorsque vous placez le levier de sélection de la buse Cappuccino Pro dans la zone Lait (fig. 20), vous pouvez faire chauffer du lait.

 Pour garantir son bon fonctionnement, nettoyez régulièrement la buse Cappuccino Pro (15).

 Veillez à ce que la buse soit correctement montée. Si elle est bouchée par des particules de lait ou mal montée, la buse risque d'être éjectée pendant le fonctionnement.

■ Avant la première utilisation, retirez le capuchon protecteur de la buse Cappuccino Pro (fig. 6). Ce capuchon protecteur sert uniquement pendant le transport, pour empêcher la pénétration de saletés dans la buse.

■ Prenez le tuyau d'aspiration de lait dans le Welcome Pack et raccordez-le à la buse Cappuccino Pro.

■ Plongez l'autre extrémité du tuyau d'aspiration de lait dans une brique de lait ou reliez-la à un récipient à lait (fig. 7).

■ Placez une tasse sous la buse Cappuccino Pro (fig. 7).

 Le récipient en inox de haute qualité est un complément judicieux pour tous les amateurs de spécialités au lait. Il garde le lait au frais tout au long de la journée et est spécialement conçu pour votre IMPRESSA.

Tous les accessoires JURA d'origine sont disponibles chez votre revendeur.

■ Tournez le levier de sélection de la buse Cappuccino Pro sur la position Mousse de lait (fig. 18).

■ **DISPLAY** PRET

■ Appuyez sur la touche de présélection de vapeur  (8).

■ **DISPLAY** CHAUFFE

■ **DISPLAY** PRET

■ Ouvrez le robinet de préparation de vapeur/eau chaude (fig. 13) pour préparer de la vapeur. La préparation de la mousse de lait commence.

■ L'anneau lumineux (2) est activé.

■ **DISPLAY** VAPEUR

■ **DISPLAY** ■■■■■■■■■■

■ Vous pouvez régler la durée de la préparation de vapeur au cas par cas en tournant le Rotary Switch (1) jusqu'à ce que le nombre souhaité de secondes apparaisse sur le visuel.

■ Par exemple **DISPLAY** 25 SEC.

■ **DISPLAY** ■■■■■■■■■■

- Si vous ne modifiez pas la durée de la préparation de vapeur sur le Rotary Switch (1), la quantité de vapeur mémorisée est préparée.

 Adaptez la durée de la préparation de vapeur à la taille de votre tasse.

- Lorsque la quantité de vapeur est atteinte, le message suivant apparaît sur le visuel :

■ **DISPLAY** FERM.ROBI.

- Fermez le robinet de préparation de vapeur/eau chaude (14).

■ **DISPLAY** PRET

 La machine reste en mode de préparation de vapeur pendant environ 40 secondes, puis repasse en mode de préparation de café.

 Vous pouvez interrompre à tout moment la préparation de vapeur avant la fin en fermant le robinet de préparation de vapeur/eau chaude (14).

 En raison de la conception du système, il est possible que de la vapeur et quelques gouttes de lait s'échappent lors de la fermeture du robinet. Il y a risque de brûlure.

- Déplacez ensuite votre tasse avec la mousse de lait sous l'écoulement de café et préparez le café souhaité (fig. 8).
Votre Cappuccino est prêt !

13.2 Préparation de lait chaud avec la buse Cappuccino Pro

 Tournez le levier de sélection de la buse Cappuccino Pro dans la zone Lait (fig. 20).

L'opération de préparation du lait chaud est similaire à celle de la mousse de lait pour un cappuccino (voir chapitre 13 « Préparation d'un cappuccino avec la buse Cappuccino Pro »).

13.3 Rinçage de la buse Cappuccino Pro

 Pour garantir le bon fonctionnement de la buse Cappuccino Pro (15), vous devez la rincer à l'eau après chaque préparation de lait.

 Votre IMPRESSA ne vous demande pas de rincer la buse Cappuccino Pro.

■ **DISPLAY** PRET

- Retirez le tuyau d'aspiration de lait de la brique de lait ou du récipient à lait.

- Remplissez un récipient d'eau fraîche et plongez-y le tuyau d'aspiration de lait.

- Placez un récipient sous la buse Cappuccino Pro et mettez le levier de sélection sur la position mousse de lait ou lait.

- Appuyez sur la touche de présélection de vapeur  (8).

■ **DISPLAY** CHAUFFE

■ **DISPLAY** PRET

- Ouvrez le robinet de préparation de vapeur/eau chaude (14) (fig. 13) pour préparer de la vapeur. Le rinçage de la buse et du tuyau d'aspiration de lait commence.

■ **DISPLAY** VAPEUR

■ **DISPLAY** ■■■□□□□□□□

■ Même si le visuel affiche FERM.ROBI., faites sortir de la vapeur jusqu'à ce que l'eau qui s'écoule de la buse soit propre. Fermez ensuite le robinet de préparation de vapeur/eau chaude (14).

■ **DISPLAY** PRET

13.4 Démontage et rinçage de la buse Cappuccino Pro

■ Retirez avec précaution la buse Cappuccino Pro (15) de votre IMPRESSA en la faisant légèrement tourner.

■ Désassemblez la buse Cappuccino Pro (15) (fig. 16).

■ Rincez soigneusement toutes les pièces de la buse sous l'eau courante.

■ Réassemblez la buse et remontez-la sur votre IMPRESSA.

13.5 Nettoyage de la buse Cappuccino Pro



Pour garantir le bon fonctionnement de la buse Cappuccino Pro (15), vous devez la nettoyer quotidiennement si vous avez préparé du lait chaud ou de la mousse de lait.



Votre IMPRESSA ne vous demande pas de nettoyer la buse Cappuccino Pro.



Le détergent Cappuccino JURA est disponible chez votre revendeur.

■ Placez un récipient sous la buse Cappuccino Pro (fig. 9).

■ Remplissez un deuxième récipient avec 2,5 dl d'eau fraîche et versez-y un bouchon de détergent Cappuccino JURA.

■ Plongez le tuyau d'aspiration de lait dans le deuxième récipient avec le détergent Cappuccino JURA (fig. 9).

■ **DISPLAY** PRET

■ Appuyez sur la touche de présélection de vapeur ⏏ (8).

■ **DISPLAY** CHAUFFE

■ **DISPLAY** PRET

■ Ouvrez le robinet de préparation de vapeur/eau chaude (fig. 13) pour préparer de la vapeur.

■ **DISPLAY** VAPEUR

■ **DISPLAY** ■■■□□□□□□□

■ Même si le visuel affiche FERM.ROBI., faites sortir de la vapeur jusqu'à ce que le récipient contenant le détergent Cappuccino JURA soit vide.

La buse Cappuccino Pro et le tuyau d'aspiration de lait sont nettoyés.

■ Fermez le robinet de préparation de vapeur/eau chaude.

■ **DISPLAY** PRET



La machine reste en mode de préparation de vapeur pendant environ 40 secondes, puis repasse en mode de préparation de café.

■ Remplissez le récipient avec 2,5 dl d'eau fraîche.

Plongez le tuyau d'aspiration de lait dans le récipient contenant l'eau fraîche.



Lorsque PRET apparaît sur le **DISPLAY**, appuyez à nouveau sur la touche de présélection de vapeur ⏏ (8) pour mettre la machine en mode vapeur.

- Ouvrez le robinet de préparation de vapeur/eau chaude (fig. 13) pour préparer de la vapeur.
- Même si le visuel affiche FERM.ROBI., faites sortir de la vapeur jusqu'à ce que le récipient contenant l'eau fraîche soit vide. Fermez ensuite le robinet de préparation de vapeur/eau chaude (14). La buse Cappuccino Pro (15) et le tuyau d'aspiration de lait sont rincés à l'eau fraîche.
- Le nettoyage de la buse Cappuccino Pro est terminé, votre IMPRESSA est prête à l'emploi.

14. Extinction de l'IMPRESSA

- **DISPLAY** PRET
- Eteignez votre IMPRESSA à l'aide de la touche Marche/Arrêt  (21).
- **DISPLAY** RINCE
- Le rinçage d'extinction automatique se lance.

 Le rinçage automatique se déclenche uniquement si au moins une spécialité de café a été préparée. Sinon, la machine s'éteint sans rinçage.

15. Programmation

 L'IMPRESSA est réglée en usine de manière à ce que vous puissiez préparer un café sans effectuer de programmation supplémentaire. Vous pouvez ensuite adapter le résultat à votre goût en programmant différents paramètres au cas par cas.

Les niveaux de programmation suivants sont disponibles :

- ENTRETIEN
- PRODUITS

- FILTRE –
- DURETE
- ENERGIE –
- ARRET.APR.
- RINCAGE
- REINITIAL.
- INFO
- AFFICHAGE
- LANGUE

Rotary Switch

Les réglages durables en mode de programmation suivent toujours le même modèle. Pour accéder au mode de programmation, appuyez sur le Rotary Switch (1) jusqu'à ce que ENTRETIEN apparaisse sur le visuel. En tournant le Rotary Switch (1), vous pouvez modifier les valeurs réglées et sélectionner les différentes rubriques de programme. En appuyant sur le Rotary Switch (1), vous pouvez consulter des valeurs ou mémoriser les valeurs sélectionnées.

Vous pouvez sélectionner les rubriques de programme suivantes et les adapter à vos besoins :

Rubrique de programme	Sous-rubrique	Explication
ENTRETIEN	RINCER FILTRE (apparaît seulement lorsque le filtre est activé) NETTOYER DETARTREUR (apparaît seulement lorsque le filtre n'est pas activé) EXIT	Colonne de droite du tableau Sélectionnez le programme d'entretien souhaité. Si vous n'effectuez aucune action, le système quitte automatiquement le mode de programmation au bout de cinq secondes environ. Pour plus d'informations, consultez les chapitres 6 et 16 à 18.

Rubrique de programme	Sous-rubrique	Explication
PRODUITS	CHOISIR PRODUIT EXIT	Sélectionnez vos réglages pour les spécialités de café et au lait ainsi que pour l'eau chaude.
FILTRE -/√	NON - OUI √	Indiquez si vous souhaitez utiliser votre IMPRESSA avec ou sans carouche filtrante CLARIS.
DURETE (apparaît seulement lorsque le filtre n'est pas activé)	INACTIVE 1° - 30° dH	Réglez la dureté de l'eau.
ENERGIE -/√	ECONOM. - ECONOM. √	Sélectionnez un mode d'économie d'énergie.
ARRET.APR.	15 MIN à 15 H	Réglez le nombre d'heures au bout desquelles l'IMPRESSA doit automatiquement s'éteindre.
RINCAGE	MANUEL AUTOMAT.	Définissez si le rinçage à l'allumage doit être déclenché manuellement ou automatiquement.
REINITIAL.	PRODUIT TOUS PROD. TOUT REIN. EXIT	Rétablissez la configuration standard des réglages de produits individuels, de tous les produits ou de toute la machine.
INFO	PRODUITS NETTOYER FILTRE (apparaît seulement lorsque le filtre est activé) DETARTRE (apparaît seulement lorsque le filtre n'est pas activé) VERSION EXIT	Obtenez une vue d'ensemble de toutes les spécialités de café et au lait préparées et consultez le statut d'entretien.

Rubrique de programme	Sous-rubrique	Explication
AFFICHAGE	ML OZ	Sélectionnez l'unité pour la quantité d'eau.
LANGUE	DEUTSCH ENGLISH FRANCAIS ITALIANO NL ESPANOL PORTUGUES РУССКИЙ	Sélectionnez votre langue.

15.1 Rubrique de programme Produits

 Dans la rubrique de programme **DISPLAY** PRODUITS, vous pouvez effectuer des réglages personnels pour toutes les spécialités de café, le lait et l'eau chaude.

 Les réglages durables en mode de programmation suivent toujours le même modèle.

Vous pouvez effectuer les réglages durables suivants pour les spécialités de café, le lait et l'eau chaude :

Produit	Quantité d'eau	Arôme	Température
1 espresso	25 ML - 240 ML	LEGER, NORMAL, FORT, EXTRA FORT	NORMAL, ELEVEE
2 espressi	25 ML - 240 ML		NORMAL, ELEVEE
1 café	25 ML - 240 ML	LEGER, NORMAL, FORT, EXTRA FORT	NORMAL, ELEVEE
2 cafés	25 ML - 240 ML		NORMAL, ELEVEE
Lait	3 - 120 SEC		
Eau chaude	25 ML - 450 ML		

Par exemple :

Voici comment modifier la quantité d'eau pour un café de 100 ML à 110 ML, l'arôme de NORMAL à FORT et la température de NORMAL à ELEVEE.

- Appuyez sur le Rotary Switch (1) jusqu'à ce que le message suivant apparaisse sur le visuel :

- **DISPLAY** ENTRETIEN

- Tournez à nouveau le Rotary Switch (1) jusqu'à ce que le message suivant apparaisse sur le visuel :

- **DISPLAY** PRODUITS

- Appuyez sur le Rotary Switch (1).

- **DISPLAY** CHOISIR
PRODUIT

- Appuyez sur la touche de préparation de la spécialité de café dont vous devez régler la quantité d'eau. Par exemple 1 CAFE.

- **DISPLAY** EAU

- Appuyez sur le Rotary Switch (1).

- Par exemple **DISPLAY** 100 ML.

- Tournez le Rotary Switch (1) pour régler la quantité d'eau souhaitée.

- Par exemple **DISPLAY** 110 ML.

- Appuyez sur le Rotary Switch (1) pour mémoriser la nouvelle quantité d'eau.

- **DISPLAY** OK

- **DISPLAY** EAU

- Tournez à nouveau le Rotary Switch (1) jusqu'à ce que la sous-rubrique suivante apparaisse sur le visuel :

- **DISPLAY** AROME

- Appuyez sur le Rotary Switch (1).

- **DISPLAY** NORMAL

- Tournez le Rotary Switch (1) jusqu'à ce que le message suivant apparaisse sur le visuel :

- **DISPLAY** FORT

- Appuyez sur le Rotary Switch (1) pour mémoriser la modification.

- **DISPLAY** OK

- **DISPLAY** AROME

- Tournez à nouveau le Rotary Switch (1) jusqu'à ce que TEMP. apparaisse sur le visuel.

- Appuyez sur le Rotary Switch (1).

- **DISPLAY** NORMAL

- Tournez le Rotary Switch (1) pour régler la température.

- **DISPLAY** ELEVEE

- Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer votre choix.

- **DISPLAY** OK

- **DISPLAY** TEMP.

- Tournez le Rotary Switch (1) jusqu'à ce que EXIT apparaisse sur le visuel.

- Appuyez sur le Rotary Switch (1).

- **DISPLAY** CHOISIR
PRODUIT

- Tournez à nouveau le Rotary Switch (1) jusqu'à ce que EXIT apparaisse sur le visuel.

- Appuyez sur le Rotary Switch (1).

- **DISPLAY** PRODUITS
- Tournez à nouveau le Rotary Switch (1) jusqu'à ce que EXIT apparaisse sur le visuel.
- Appuyez sur le Rotary Switch (1) pour quitter le mode de programmation.
- **DISPLAY** PRET

15.2 Rubrique de programme Filtre

Pour plus d'informations, consultez le chapitre 5.1 « Mise en place du filtre ».

15.3 Rubrique de programme Dureté de l'eau

Pour plus d'informations, consultez le chapitre 4 « Réglage de la dureté de l'eau ».

15.4 Rubrique de programme Energie

i L'IMPRESSA est dotée d'une nouvelle touche Marche/Arrêt  (21) (= Zero-Energy Switch). Cette touche permet de mettre la machine totalement hors tension. En outre, vous pouvez régler durablement un mode d'économie d'énergie (E.S.M.®).

- **DISPLAY** PRET
- Appuyez sur le Rotary Switch (1) jusqu'à ce que ENTRETIEN apparaisse sur le visuel.
- L'anneau lumineux (2) est activé.
- Tournez le Rotary Switch (1) jusqu'à ce que ENERGIE – apparaisse sur le visuel.
- Appuyez sur le Rotary Switch (1).

- **DISPLAY** ECONOM. –
- Tournez le Rotary Switch (1) jusqu'à ce que le message suivant apparaisse sur le visuel :
- **DISPLAY** ECONOM. ✓
- Appuyez sur le Rotary Switch (1) pour confirmer la modification.
- **DISPLAY** OK
- **DISPLAY** ENERGIE ✓
- Tournez le Rotary Switch (1) jusqu'à ce que EXIT apparaisse sur le visuel.
- Appuyez sur le Rotary Switch (1) pour quitter le mode de programmation.
- **DISPLAY** PRET

15.5 Rubrique de programme Délai de mise hors circuit automatique

i Vous avez la possibilité de programmer l'heure à laquelle votre IMPRESSA doit s'éteindre. Vous pouvez choisir dans une plage de 15 MIN. à 15 H.

- **DISPLAY** PRET
- Appuyez sur le Rotary Switch (1) jusqu'à ce que ENTRETIEN apparaisse sur le visuel.
- L'anneau lumineux (2) est activé.
- Tournez le Rotary Switch (1) jusqu'à la rubrique de programme ARRET.APR.
- **DISPLAY** ARRET.APR.
- Appuyez sur le Rotary Switch (1) pour accéder à la rubrique de programme ARRET.APR.

- **DISPLAY** 1 H
- Tournez le Rotary Switch (1) pour régler le nombre d'heures devant s'écouler avant que la machine s'éteigne.
- Par exemple **DISPLAY** 2 H.
- Appuyez sur le Rotary Switch (1) pour mémoriser le nouveau délai de mise hors circuit.
- **DISPLAY** OK
- **DISPLAY** ARRET.APR.
- Tournez le Rotary Switch (1) jusqu'à ce que le message suivant apparaisse sur le visuel :
- **DISPLAY** EXIT
- Appuyez à nouveau sur le Rotary Switch (1) pour quitter le mode de programmation.
- **DISPLAY** PRET

15.6 Rubrique de programme Rinçage

 Vous pouvez régler si le rinçage à l'allumage de la machine doit être déclenché manuellement ou automatiquement.

- **DISPLAY** PRET
- Appuyez sur le Rotary Switch (1) jusqu'à ce que ENTRETIEN apparaisse sur le visuel.
- L'anneau lumineux (2) est activé.
- Tournez le Rotary Switch (1) jusqu'à ce que RINCAGE apparaisse sur le visuel.
- Appuyez sur le Rotary Switch (1).
- **DISPLAY** MANUEL

- Tournez le Rotary Switch (1) jusqu'à ce que le message suivant apparaisse sur le visuel :
- **DISPLAY** AUTOMAT.
- Appuyez sur le Rotary Switch (1) pour confirmer la modification.
- **DISPLAY** OK
- **DISPLAY** RINCAGE
- Tournez le Rotary Switch (1) jusqu'à ce que EXIT apparaisse sur le visuel.
- Appuyez sur le Rotary Switch (1) pour quitter le mode de programmation.
- **DISPLAY** PRET

15.7 Rubrique de programme Réinitial.

 Dans la rubrique de programme REINITIAL., vous pouvez rétablir la configuration standard de différents réglages :

- **DISPLAY** PRODUIT
Vous pouvez rétablir individuellement la configuration standard des réglages (quantité d'eau, arôme, température) de chaque produit. La configuration standard du double produit correspondant est également rétablie.
- **DISPLAY** TOUS PROD.
La configuration standard des réglages (quantité d'eau, arôme, température) de tous les produits est rétablie.
- **DISPLAY** TOUT REIN.
La configuration standard de tous les réglages client est rétablie. Ensuite, l'IMPRESSA s'éteint.

Vous souhaitez par exemple rétablir la configuration standard des valeurs réglées pour le produit individuel :

- **DISPLAY** PRET
- Appuyez sur le Rotary Switch (1) jusqu'à ce que ENTRETIEN apparaisse sur le visuel.
- L'anneau lumineux (2) est activé.
- Tournez le Rotary Switch (1) jusqu'à ce que REINITIAL. apparaisse sur le visuel.
- Appuyez sur le Rotary Switch (1).
- **DISPLAY** PRODUIT
- Appuyez sur le Rotary Switch (1).
- **DISPLAY** CHOISIR
PRODUIT
- Appuyez sur n'importe quelle touche de préparation, par exemple 1 ESPRESSO.
- **DISPLAY** OK
- **DISPLAY** CHOISIR
PRODUIT

 Vous pouvez ensuite rétablir la configuration standard d'autres spécialités de café en appuyant sur la touche de préparation correspondante.

- **DISPLAY** CHOISIR
PRODUIT
- Appuyez sur le Rotary Switch (1) pour quitter la sous-rubrique de programme PRODUIT.
- Tournez le Rotary Switch (1) jusqu'à ce que EXIT apparaisse sur le visuel.

- Appuyez sur le Rotary Switch (1).
- **DISPLAY** REINITIAL.
- Tournez à nouveau le Rotary Switch (1) jusqu'à ce que EXIT apparaisse sur le visuel.
- Appuyez sur le Rotary Switch (1) pour quitter le mode de programmation.
- **DISPLAY** PRET

15.8 Rubrique de programme Information

 Dans la rubrique de programme INFORMATION, vous pouvez consulter les informations suivantes :

- Nombre total de préparations de café
- Nombre de spécialités de café ainsi que de portions de « poudre de café », d'« eau chaude » et de « vapeur » préparées
- Statut d'entretien et nombre de programmes d'entretien effectués (nettoyage, détartrage, remplacement du filtre)
- Informations concernant la version du logiciel

- **DISPLAY** PRET
- Appuyez sur le Rotary Switch (1) jusqu'à ce que ENTRETIEN apparaisse sur le visuel.
- L'anneau lumineux (2) est activé.
- Tournez le Rotary Switch (1) jusqu'à ce que INFO apparaisse sur le visuel.
- Appuyez sur le Rotary Switch (1).
- **DISPLAY** PRODUITS
- Appuyez à nouveau sur le Rotary Switch (1).

- **DISPLAY** XXXX (=nombre total de spécialités de café préparées)

i Pour consulter les produits préparés, appuyez sur la touche de préparation de la spécialité de café souhaitée. Consultez par exemple le nombre de préparations de « 1 CAFE ».

- Appuyez sur la touche de préparation 1 CAFE.
- **DISPLAY** XXXX (= nombre total de préparations de « 1 CAFE »)
- Appuyez sur le Rotary Switch (1) pour quitter la sous-rubrique de programme.
- **DISPLAY** PRODUITS

i En tournant le Rotary Switch (1), vous pouvez accéder à des informations complémentaires sur le filtre, le détartrage ou la version de la machine.

- Tournez le Rotary Switch (1) jusqu'à ce que NETTOYER apparaisse sur le visuel, par exemple.
- Appuyez sur le Rotary Switch (1) pour consulter le nombre de nettoyages effectués.
- **DISPLAY** XXXX (=nombre total de nettoyages effectués)
- Tournez le Rotary Switch (1) jusqu'à ce que le message suivant apparaisse sur le visuel :
- **DISPLAY** ■■■□□□□□□□

i En plus du nombre de programmes d'entretien effectués, la barre de progression indique également le statut d'entretien correspondant. Si la barre est totalement pleine, votre IMPRESSA demande le programme d'entretien correspondant.

- Appuyez sur le Rotary Switch (1) pour quitter la sous-rubrique de programme NETTOYER.

- **DISPLAY** NETTOYER

■ Tournez le Rotary Switch (1) jusqu'à ce que EXIT apparaisse sur le visuel.

- Appuyez sur le Rotary Switch (1).

- **DISPLAY** INFO

■ Tournez à nouveau le Rotary Switch (1) jusqu'à ce que EXIT apparaisse sur le visuel.

- Appuyez à nouveau sur le Rotary Switch (1).

■ Appuyez une nouvelle fois sur le Rotary Switch (1).

- **DISPLAY** PRET

15.9 Rubrique de programme Affichage ML/OZ

- **DISPLAY** PRET

■ Appuyez sur le Rotary Switch (1) jusqu'à ce que ENTRETIEN apparaisse sur le visuel.

■ L'anneau lumineux (2) est activé.

■ Tournez le Rotary Switch (1) jusqu'à ce que AFFICHAGE apparaisse sur le **DISPLAY**.

■ Appuyez sur le Rotary Switch (1).

- **DISPLAY** ML

■ Tournez le Rotary Switch (1) et sélectionnez le réglage souhaité.

■ Par exemple **DISPLAY** OZ.

■ Appuyez sur le Rotary Switch (1) pour mémoriser le réglage souhaité.

- **DISPLAY** OK

- **DISPLAY** AFFICHAGE

- Tournez le Rotary Switch (1) jusqu'à ce que le message suivant apparaisse sur le visuel :
- **DISPLAY** EXIT
- Appuyez sur le Rotary Switch (1) pour quitter le mode de programmation.
- **DISPLAY** PRET

15.10 Rubrique de programme Langue

 Vous pouvez sélectionner une des langues suivantes :

Allemand	Néerlandais
Anglais	Espagnol
Français	Portugais
Italien	Russe

- **DISPLAY** PRET
- Appuyez sur le Rotary Switch (1) jusqu'à ce que ENTRETIEN apparaisse sur le visuel.
- L'anneau lumineux (2) est activé.
- Tournez le Rotary Switch (1) jusqu'à la rubrique de programme LANGUE.
- **DISPLAY** LANGUE
- Appuyez sur le Rotary Switch (1) pour accéder à la rubrique de programme LANGUE.
- **DISPLAY** FRANCAIS
- Tournez le Rotary Switch (1) jusqu'à ce que la langue souhaitée apparaisse sur le visuel.
- Par exemple **DISPLAY** ENGLISH

- Appuyez sur le Rotary Switch (1) pour mémoriser la langue sélectionnée.
- **DISPLAY** OK
- **DISPLAY** LANGUAGE
- Tournez le Rotary Switch (1) jusqu'à ce que le message suivant apparaisse sur le visuel :
- **DISPLAY** EXIT
- Appuyez sur le Rotary Switch (1) pour quitter le mode de programmation.
- **DISPLAY** READY

16. Entretien

16.1 Remplissage d'eau

- **DISPLAY** REMPLIR
RESERVOIR

 Lorsque cet affichage s'allume, vous ne pouvez plus préparer aucun produit. Remplissez le réservoir d'eau comme décrit au chapitre 2.3.

- **DISPLAY** PRET

 Rincez et remplissez quotidiennement le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche. N'utilisez que de l'eau claire et froide. Ne remplissez jamais le réservoir de lait, d'eau minérale ou autres liquides.

16.2 Vidage du récipient à marc de café

- **DISPLAY** VIDER
MARC

 Lorsque cet affichage s'allume, vous ne pouvez plus préparer aucun produit. Le récipient à marc de café doit être vidé (fig. 14).

- Retirez délicatement le bac d'égouttage (20), qui contient de l'eau.
- **DISPLAY** CUVE
MANQUE
- Remplacez le bac d'égouttage vide et propre dans l'IMPRESSA.
- **DISPLAY** PRET

16.3 Bac d'égouttage absent

- **DISPLAY** CUVE
MANQUE
- Lorsque cet affichage s'allume, cela signifie que le bac d'égouttage (20) n'est pas correctement installé ou est absent.
- Mettez le bac d'égouttage en place (20).
- **DISPLAY** PRET

16.4 Remplissage du récipient à grains

- **DISPLAY** REMPLIR
GRAINS

- Remplissez le récipient à grains comme décrit au chapitre 2.4.

 L'affichage REMPLIR GRAINS s'éteint seulement après la préparation d'un café.

 Nous vous recommandons de nettoyer de temps en temps le récipient à grains avec un chiffon sec avant de le réapprovisionner. Pour ce faire, éteignez l'IMPRESSA.

16.5 Remplacement du filtre

 Après la préparation de 50 litres d'eau, le filtre perd son efficacité. Un message vous demandant de remplacer le filtre s'affiche sur le visuel.

Pour plus d'informations, consultez le chapitre 5.2 « Remplacement du filtre ».

16.6 Nettoyage de l'IMPRESSA

Vous devez nettoyer l'IMPRESSA après 200 préparations ou 160 rinçages ; un message correspondant s'affiche. Vous pouvez continuer à préparer du café ou de l'eau chaude/de la vapeur. Nous vous recommandons toutefois d'effectuer le nettoyage dans les jours qui suivent. Pour plus d'informations, consultez le chapitre « Nettoyage » (point 17).

- **DISPLAY** PRET
NETTOYER

16.7 L'IMPRESSA est entartrée

L'IMPRESSA s'entartré au fil de son utilisation. Le degré d'entartrage dépend de la dureté de votre eau. L'IMPRESSA détecte lorsqu'un détartrage est nécessaire. Vous pouvez continuer à préparer du café ou de l'eau chaude/de la vapeur. Nous vous recommandons toutefois d'effectuer le détartrage dans les jours qui suivent. Pour plus d'informations, consultez le chapitre « Détartrage » (point 18).

- **DISPLAY** PRET
DETARTRE

16.8 Indications générales de nettoyage

- N'utilisez jamais d'objets abrasifs, carrés de nettoyage, éponges ou produits chimiques corrosifs pour le nettoyage.
- Essayez l'intérieur et l'extérieur du boîtier avec un chiffon doux et humide.
- Nettoyez la buse d'eau chaude interchangeable après chaque utilisation.
- Pour garantir le bon fonctionnement de la buse Cappuccino Pro, vous devez la rincer à l'eau après chaque préparation de lait.
- Pour garantir le bon fonctionnement de la buse Cappuccino Pro, vous devez la nettoyer quotidiennement si vous avez préparé du lait.
- Rincez et remplissez quotidiennement le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche.

i Si le réservoir d'eau présente un dépôt calcaire, vous pouvez le détartrer avec un détartrant en usage dans le commerce. Pour ce faire, sortez le réservoir d'eau de la machine (fig. 4).

i Si vous utilisez une cartouche filtrante Claris, ôtez-la avant de détartrer le réservoir.

16.9 Vidange du système

i Cette opération est nécessaire pour protéger l'IMPRESSA des dégâts causés par le gel lors de son transport.

- **DISPLAY** PRET

- Appuyez sur la touche de présélection de vapeur  (8).

- **DISPLAY** CHAUFFE

- **DISPLAY** PRET

- Ouvrez le robinet de préparation de vapeur/eau chaude (14) (fig. 13) pour préparer de la vapeur.

- L'anneau lumineux (2) est activé.

- **DISPLAY** VAPEUR

- **DISPLAY** 

- Retirez le réservoir d'eau et videz-le. Faites sortir la vapeur de la buse jusqu'à ce que le système soit vide.

- **DISPLAY** FERM.ROBI.

- Fermez le robinet de préparation de vapeur/eau chaude (14).

- Appuyez sur la touche Marche/Arrêt  (21) pour éteindre votre IMPRESSA.

17. Nettoyage

L'IMPRESSA dispose d'un programme de nettoyage intégré. L'opération dure environ 15 minutes.

i Vous pouvez vous procurer auprès de votre revendeur les pastilles détergentes JURA d'origine, spécialement adaptées au programme de nettoyage de votre IMPRESSA. Nous attirons votre attention sur le fait que l'utilisation de détergents inappropriés peut endommager la machine et laisser des résidus dans l'eau.

i N'interrompez pas le programme de nettoyage en cours.

i Nettoyez l'entonnoir de remplissage pour café prémoulu (11) après chaque programme de nettoyage.

- **DISPLAY** PRET
NETTOYER
- Appuyez sur la touche d'entretien  (3) jusqu'à ce que le message suivant apparaisse :
- **DISPLAY** VIDER
CUVE
- Videz le bac d'égouttage.
- **DISPLAY** CUVE
MANQUE
- Remettez soigneusement le bac d'égouttage en place.
- Retirez la plate-forme pour tasses (19).
- Placez un récipient de 1 litre (fig. 12) sous l'écoulement de café réglable en hauteur (17).
- **DISPLAY** PRESSER
ENTRETIEN
- Appuyez sur la touche d'entretien  (3).
- **DISPLAY** NETTOIE
- **DISPLAY** AJOUTER
PASTILLE
- Placez la pastille dans le réservoir de café prémoulu (fig. 15). Fermez le réservoir de café prémoulu.
- **DISPLAY** PRESSER
ENTRETIEN
- Appuyez sur la touche d'entretien  (3).
- **DISPLAY** NETTOIE

■ **DISPLAY** VIDER
CUVE

■ Retirez le bac d'égouttage et videz-le.

■ **DISPLAY** CUVE
MANQUE

■ Remettez le bac d'égouttage en place.

■ **DISPLAY** CHAUFFE

■ **DISPLAY** PRET

■ A la fin du programme de nettoyage, essuyez le réservoir de café prémoulu avec un chiffon sec.

■ Le nettoyage est terminé.

18. Détartrage

L'IMPRESSA dispose d'un programme de détartrage intégré. L'opération dure environ 40 minutes.

i Vous pouvez vous procurer auprès de votre revendeur les pastilles de détartrage JURA d'origine, spécialement adaptées au programme de détartrage de votre IMPRESSA. Nous attirons votre attention sur le fait que l'utilisation de détartrants inappropriés peut endommager la machine et laisser des résidus dans l'eau.

i Lorsque l'IMPRESSA doit être détartrée, l'affichage correspondant apparaît sur le visuel.

Vous pouvez continuer à préparer du café ou de l'eau chaude/de la vapeur et effectuer le programme de détartrage plus tard.

N'interrompez pas le programme de détartrage en cours.



Éliminez immédiatement les éventuelles projections et gouttes de détartrant sur les surfaces fragiles, particulièrement les surfaces en pierre naturelle et en bois, ou prenez les précautions nécessaires.



Dans tous les cas, attendez que tout le détartrant soit utilisé et que le réservoir soit vide. Ne rajoutez jamais de détartrant.

- **DISPLAY** PRET
DETARTRE
- Retirez la buse Cappuccino Pro (15) (fig. 17).
- Appuyez sur la touche d'entretien  (3) jusqu'à ce que le message suivant apparaisse :
- **DISPLAY** VIDER
CUVE
- Videz le bac d'égouttage.
- **DISPLAY** CUVE
MANQUE
- Remettez soigneusement le bac d'égouttage en place.
- **DISPLAY** AJOUTER
PRODUIT

Retirez le réservoir d'eau et videz-le. Dissolvez entièrement le contenu d'un blister (3 pastilles) dans un récipient contenant 0,5 litre d'eau et versez la solution obtenue dans le réservoir d'eau. Remettez le réservoir d'eau en place.

- **DISPLAY** OUVR.ROBI.
AJOUTER
PRODUIT

- Placez un récipient d'une taille suffisante sous l'écoulement d'eau chaude (fig. 17).
- Ouvrez le robinet de préparation de vapeur/eau chaude (14) (fig. 13).
- **DISPLAY** DETARTRE
- **DISPLAY** FERM.ROBI.
- Fermez le robinet de préparation de vapeur/eau chaude (14).
- **DISPLAY** DETARTRE
- **DISPLAY** VIDER
CUVE
- Videz le bac d'égouttage.
- **DISPLAY** CUVE
MANQUE
- Remettez soigneusement le bac d'égouttage en place.
- **DISPLAY** REMPLIR
RESERVOIR
-  Rincez soigneusement le réservoir d'eau et remplissez-le d'eau fraîche du robinet. Remplacez-le dans l'IMPRESSA.
- **DISPLAY** OUVR.
ROBI.
- Ouvrez le robinet de préparation de vapeur/eau chaude (14) (fig. 13).
- **DISPLAY** DETARTRE
- **DISPLAY** FERM.ROBI.
- Lorsque vous avez fermé le robinet de préparation de vapeur/eau chaude (14), le message suivant apparaît sur le visuel :
- **DISPLAY** DETARTRE

- **DISPLAY** VIDER
CUVE
- Videz le bac d'égouttage.
- **DISPLAY** CUVE
MANQUE
- Remettez soigneusement le bac d'égouttage en place.
- **DISPLAY** PRET
- Le détartrage est terminé.

19. Elimination



Éliminez les anciennes machines dans le respect de l'environnement.

Les anciennes machines contiennent des matériaux recyclables de valeur qui doivent être récupérés. Éliminez-les par le biais des systèmes de collecte appropriés.

20. Conseils pour préparer un café parfait

Écoulement de café réglable en hauteur (17)

Vous pouvez adapter l'écoulement de café à la taille de vos tasses (fig. 3).

Finesse de mouture

Pour plus d'informations, consultez le chapitre 2.5 « Réglage du broyeur ».

Préchauffage des tasses

Vous pouvez préchauffer les tasses avec de l'eau chaude ou de la vapeur. Plus la quantité d'eau pour le café est réduite, plus le préchauffage est important.

Sucre et crème

Le fait de remuer le contenu de la tasse dissipe la chaleur. L'ajout de crème ou de lait conservés au réfrigérateur fait significativement baisser la température du café.

21. Messages

DISPLAY	Cause	Remède
REEMPLIR RESERVOIR	Le réservoir d'eau est vide.	Remplissez le réservoir d'eau.
	Le flotteur est défectueux.	Rincez ou détartrez le réservoir d'eau.
REEMPLIR GRAINS	Le récipient à grains est vide.	Remplissez le récipient à grains.
	L'affichage ne s'éteint pas bien que l'on ait rajouté des grains.	Préparez une tasse de café. L'affichage ne s'éteint qu'après la préparation.
VIDER MARC	Le récipient à marc de café est plein.	Videz le récipient à marc de café.
	Le bac d'égouttage a été remis en place trop vite après avoir été vidé.	Attendez environ 10 secondes avant de remettre le bac d'égouttage en place.
CUVE MANQUE	Le bac d'égouttage n'est pas correctement installé ou est absent.	Placez-le correctement.
PRET NETTOYER	La machine doit être nettoyée.	Effectuez un programme de nettoyage (chapitre 17).
PRET DETARTRE	La machine doit être détartrée.	Effectuez un programme de détartrage (chapitre 18).
PRET FILTRE	Le filtre est épuisé.	Remplacez le filtre (chapitre 5.2).
ERROR	Panne générale	<ul style="list-style-type: none">– Débranchez la machine.– Faites contrôler votre IMPRESSA par le service clients JURA.– Vous trouverez les coordonnées de contact pour votre pays sur la page www.jura.com.

22. Problèmes

Problème	Cause	Remède
Le broyeur est très bruyant.	Présence de corps étrangers dans le broyeur.	La préparation de café à partir de café prémoulu reste possible. Faites contrôler votre IMPRESSA par le service clients JURA.
Trop peu de mousse est produite lors du moussage de lait.	La buse Cappuccino Pro est encrassée. Les pièces de la buse Cappuccino Pro ne sont pas assemblées correctement.	Nettoyez la buse Cappuccino Pro (chapitre 13). Contrôlez le montage de la buse Cappuccino Pro.
Le café ne s'écoule que goutte à goutte.	La mouture est trop fine. Le café prémoulu est trop fin.	Réglez le broyeur sur une mouture plus grossière. Utilisez un café prémoulu plus grossièrement.
L'affichage peut être perturbé par des influences électromagnétiques à haute fréquence. La préparation de café reste possible à tout moment.		
Si vous ne parvenez pas à résoudre un problème, veuillez vous adresser à votre revendeur ou directement à JURA Elektroapparate AG.		

23. Mentions légales

Le présent mode d'emploi contient les informations nécessaires pour une utilisation conforme et correcte ainsi qu'un bon entretien de la machine.

Seules la connaissance et l'observation des indications qu'il contient vous permettront de faire fonctionner et d'entretenir cette machine dans des conditions de sécurité optimales.

Ce mode d'emploi ne peut envisager toutes les situations possibles. Cette machine a été conçue pour un usage domestique privé.

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

Ce mode d'emploi contient des informations protégées par un copyright. Il est interdit de photocopier ou de traduire ce mode d'emploi dans une langue étrangère sans l'accord écrit préalable de JURA Elektroapparate AG.

24. Caractéristiques techniques

Tension :	220 – 240 V ~, 50 Hz
Puissance :	1450 W
Intensité du courant :	10 A
Consommation d'énergie en mode ECONOM. – :	18 Wh environ
Consommation d'énergie en mode ECONOM. ✓ :	5 Wh environ
Pression de la pompe :	statique, maximum 15 bar
Réservoir d'eau :	1,9 litre
Contenance du récipient à grains :	200 g
Contenance du récipient à marc de café :	maximum 16 portions
Longueur du câble :	1,1 m environ
Poids :	9,1 kg
Dimensions (L x H x P) :	28 x 34,5 x 44,5 cm
Marque de conformité :	 

La société JURA Elektroapparate AG, dont le siège est situé à Niederbuchsiten, certifie que ses machines à café sont conformes aux directives suivantes.

Cette machine est conforme aux directives suivantes :

2006/95/CE – directives basse tension

2004/108/CE – compatibilité électromagnétique

2005/32/CE – directive sur les produits consommateurs d'énergie

jura[®]

JURA Elektroapparate AG – Kaffeeweltstrasse 10 – CH-4626 Niederbuchsiten
Phone +41 62 389 82 33 – Fax +41 62 389 83 94 – www.jura.com

IMPRESSA
IF YOU LOVE COFFEE