



Figure: Your machine may look different to the one shown.

Illustration : l'aspect de votre machine peut différer de celle illustrée.

Figura: Puede que su máquina tenga un aspecto diferente al de la figura.

## IMPRESSA F50 Classic

### Instructions for Use



For your safety: read and understand manual before use.

### Mode d'emploi



Pour votre sécurité : lisez le manuel et assurez-vous de l'avoir compris avant d'utiliser la machine.

### Modo de empleo



Para su seguridad: lea cuidadosamente y comprenda el manual antes de usar la máquina.

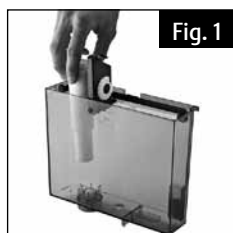


Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6



Fig. 7



Fig. 8



Fig. 9



Fig. 10



Fig. 11



Fig. 12



Fig. 13



Fig. 14



Fig. 15

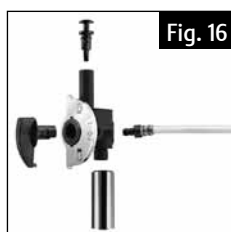


Fig. 16



Fig. 17

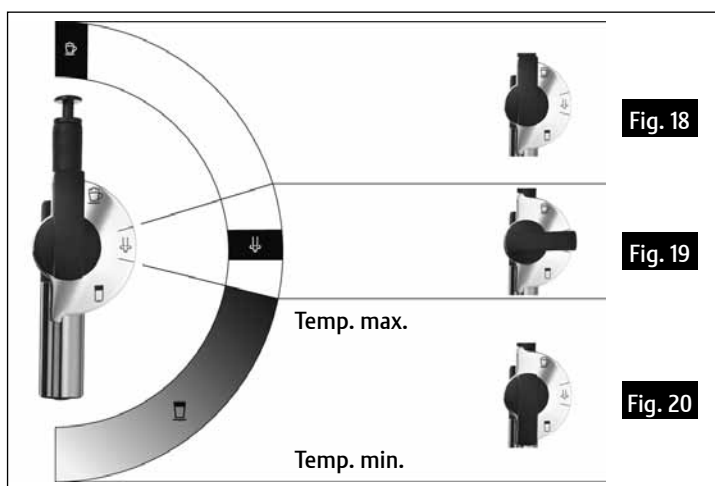


Fig. 18

Fig. 19

Fig. 20

Temp. max.

Temp. min.

## Éléments de commande

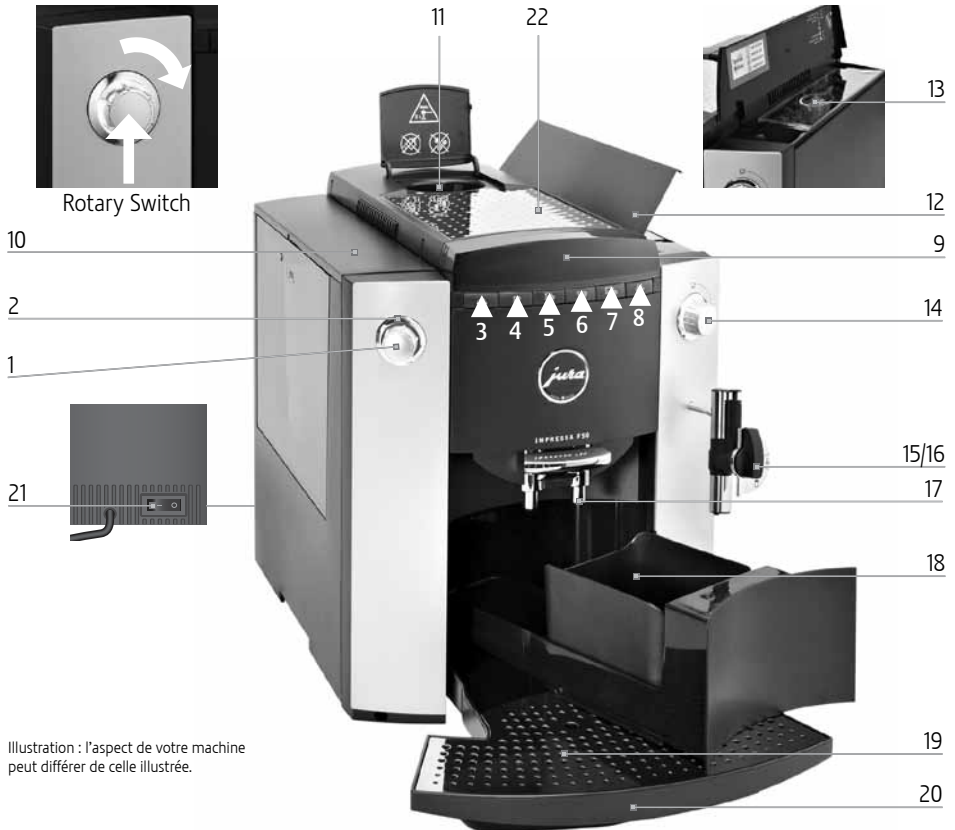







Illustration : l'aspect de votre machine peut différer de celle illustrée.

- |    |  |    |  |
|----|--|----|--|
| 1  | Rotary Switch  | 12 | Couvercle du conteneur de grains                     |
| 2  | Anneau lumineux  | 13 | Protecteur d'arôme                                   |
| 3  | Interrupteur MARCHÉ/ARRÊT         | 14 | Robinet de prélèvement de vapeur/eau                 |
| 4  | Touche de programmation <b>P</b>   | 15 | Busse Cappuccino Pro avec tuyau d'aspiration de lait |
| 5  | Touche de sélection, 1 tasse      | 16 | Busse à eau chaude interchangeable (voir Fig. 5)     |
| 6  | Touche de sélection, 2 tasses     | 17 | Ecoulement du café réglable en hauteur               |
| 7  | Touche de service                 | 18 | Collecteur de tourteaux                              |
| 8  | Touche de présélection de vapeur  | 19 | Grille de récupération                               |
| 9  | Visuel interactif  | 20 | Cuve de récupération                                 |
| 10 | Réservoir d'eau avec poignée   | 21 | Interrupteur principal                               |
| 11 | Entonnoir de remplissage pour café prémoulu  | 22 | Tablette en métal                                    |

# Votre IMPRESSA F50 Classic

<b>Eléments de commande</b>	<b>45</b>
<b>CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES</b>	<b>48</b>
<b>1 Préparation et mise en service</b>	<b>52</b>
JURA sur Internet.....	52
Remplissage du réservoir d'eau.....	52
Remplissage du conteneur de grains.....	52
Interrupteur principal.....	52
Votre première dégustation de café.....	53
Détermination de la dureté de l'eau.....	54
Réglage de la dureté de l'eau.....	54
Mise en place du filtre.....	55
Réglage du broyeur.....	56
<b>2 Préparation</b>	<b>57</b>
Réglage de la quantité d'eau pour le café.....	57
Prélèvement d'une tasse de café.....	57
Prélèvement de 2 tasses de café.....	58
Prélèvement de café prémoulu.....	59
Prélèvement d'eau bouillante.....	60
Prélèvement de vapeur.....	61
Prélèvement de Cappuccino avec la buse Cappuccino Pro.....	62
Production de lait chaud avec la buse Cappuccino Pro.....	63
<b>3 Daily operation</b>	<b>64</b>
Evacuation du marc.....	64
Mise à l'arrêt de l'IMPRESSA.....	64
<b>4 Réglages durables en mode de programmation</b>	<b>65</b>
Programmation Arôme INTENSE ou STANDARD.....	66
Programmation température.....	66
Programmation Heure.....	67
Programmation Heure de mise en marche automatique.....	68
Programmation Heure de mise hors tension automatique.....	69
Compte-tasses.....	69
Programmation Langue.....	70
Programmation Display 24H/AM/PM.....	70
Programmation Display ML/OZ.....	71
<b>5 Entretien</b>	<b>72</b>
Recommandations générales pour le nettoyage.....	72
Remplacement du filtre.....	73
Rinçage de l'IMPRESSA.....	73
Rinçage de la buse Cappuccino Pro.....	74
Nettoyage de la buse Cappuccino Pro.....	74

Nettoyage de l'IMPRESSA .....	76
Détartrage de l'IMPRESSA .....	77
<b>6 Messages sur le visuel</b>	<b>80</b>
<b>7 Dépannage</b>	<b>81</b>
<b>8 Transport et élimination écologique</b>	<b>82</b>
Transport / Vidange du système.....	82
Elimination .....	82
<b>9 Caractéristiques techniques</b>	<b>83</b>
<b>10 Contacts JURA / Mentions légales</b>	<b>84</b>

## Description des symboles

### Mises en garde



Ce symbole indique une alerte de sécurité. Il est utilisé pour vous avertir de risques potentiels de blessure. Pour éviter des éventuelles blessures, voire la mort, respectez tous les messages de sécurité précédés de ce symbole.



**DANGER** indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, entraîne la mort ou de graves blessures.



**AVERTISSEMENT** indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner la mort ou de graves blessures.



**ATTENTION**, utilisé avec ce symbole de sécurité, indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures mineures à modérées.

**AVIS**

**AVIS** est utilisé pour les pratiques non susceptibles d'entraîner des blessures.

### Symboles utilisés



**Demande d'action.** Ce symbole signifie que vous êtes invité à réaliser une action.



**Informations** et conseils destinés à faciliter encore l'utilisation de votre IMPRESSA.



**Message sur le visuel**

## CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

### **Respectez les précautions de sécurité fondamentales**

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, respectez impérativement les précautions de sécurité fondamentales afin de limiter les risques d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure :

- Lisez toutes les instructions.
- Ne touchez pas les surfaces brûlantes. Utilisez les poignées ou les boutons.
- Pour prévenir les risques d'incendie, d'électrocution et de blessure, n'immergez pas le cordon d'alimentation, les prises ou le corps de la machine dans l'eau ou un autre liquide.
- Surveillez de près les opérations lorsque la machine est utilisée par ou à proximité d'un enfant.
- Débranchez la prise lorsque la machine n'est pas utilisée et avant de la nettoyer. Laissez-la refroidir avant de monter ou de démonter des pièces et avant de la nettoyer.
- N'utilisez pas une machine dont le cordon ou la prise sont défectueux, qui ne fonctionne pas correctement ou qui est endommagée. Renvoyez la machine au service après-vente agréé le plus proche pour la faire examiner, réparer ou régler.
- L'utilisation d'un accessoire non recommandé par le fabricant de la machine peut causer un incendie, une électrocution ou des blessures.
- N'utilisez pas la machine à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher une surface brûlante.
- Ne placez pas la machine sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ni dans un four chaud.
- Pour débrancher la machine, placez tous ses boutons de commande sur « ARRÊT » puis déconnectez-la de la prise murale.
- Utilisez la machine uniquement aux fins prévues.
- Faites preuve de grande prudence lors de la préparation de vapeur chaude, d'eau chaude ou de café chaud.
- Machine exclusivement réservée à un usage domestique.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.**

Transmettez-les aux utilisateurs suivants.

**Usage prévu** Cette machine est exclusivement destinée et conçue pour un usage domestique. Elle doit uniquement être utilisée pour préparer du café et chauffer du lait et de l'eau, conformément aux présentes instructions. Tout autre usage sera considéré comme incorrect. JURA Elektroapparate AG ne pourra être tenue responsable des conséquences d'un usage incorrect.

Les personnes, y compris les enfants, qui

- ne possèdent pas les capacités physiques, sensorielles ou mentales suffisantes pour utiliser la machine en toute sécurité ou
- ne possèdent pas l'expérience ou les connaissances suffisantes pour utiliser la machine en toute sécurité,

ne sont autorisées à l'utiliser que sous la surveillance d'une personne responsable ou après avoir reçu les instructions nécessaires à sa bonne utilisation.

#### **Instructions spécifiques au cordon d'alimentation**

- Le cordon d'alimentation est conçu pour limiter les risques d'enchevêtrement ou de trébuchage dans un câble long.
- Le cordon doit être placé de sorte qu'il ne pende pas du comptoir ou de la table, car des enfants pourraient tirer dessus ou des personnes pourraient trébucher.
- Cette machine est dotée d'une fiche à trois broches avec terre.
- Ne modifiez en aucune manière la fiche.

N'utilisez PAS de rallonge électrique.

Si l'utilisateur choisit d'utiliser une rallonge électrique,

- la puissance nominale de la rallonge doit être au moins équivalente à celle de la machine,
- si la machine dispose d'une mise à la terre, la rallonge doit être une rallonge trois fils avec terre et
- le cordon rallongé doit être placé de sorte qu'il ne pende pas du comptoir ou de la table, car des enfants pourraient tirer dessus ou des personnes pourraient trébucher.

**⚠ AVERTISSEMENT**



Pour limiter les risques d'incendie ou d'électrocution, NE retirez AUCUN capot de service. N'apportez à la machine AUCUNE modification qui ne soit décrite dans ces instructions. La machine ne contient AUCUNE pièce réparable par l'utilisateur. Les réparations DOIVENT uniquement être effectuées par un personnel agréé.

Si la machine présente des signes de détérioration, par exemple si elle dégage une odeur de brûlé, débranchez-la immédiatement de la prise murale et contactez le service client JURA.

**⚠ ATTENTION**

Cette machine est exclusivement réservée à un usage domestique. Hormis le nettoyage et la maintenance utilisateur, toutes les autres opérations doivent être effectuées par un représentant de service agréé :

- Ne plongez pas la base de la machine dans l'eau et n'essayez pas de la démonter.
- Ne mettez pas la machine ou ses pièces constitutives au lave-vaisselle.
- Vérifiez que la tension du secteur correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique de la machine.
- Ne remplissez jamais le réservoir de la machine avec de l'eau chaude ou bouillante. Utilisez exclusivement de l'eau froide.
- Lorsque la machine fonctionne, ne touchez pas les pièces brûlantes et ne placez pas le cordon à proximité de ces dernières.

Risque de brûlure au niveau des écoulements et de la buse Cappuccino.

- Eloignez les enfants.
- Ne touchez pas les pièces brûlantes. Utilisez les poignées ou les boutons fournis.
- Assurez-vous que la buse Cappuccino est correctement montée et propre. Si elle n'est pas correctement montée ou si elle se bloque, la buse Cappuccino ou ses pièces peuvent se détacher.

**AVIS**

- Ne nettoyez jamais la machine avec une poudre abrasive ou des instruments durs.
- Vérifiez que les orifices d'aération sont dégagés.
- Ne retirez jamais le bac d'égouttage pendant la percolation. Retirez le bac d'égouttage uniquement lorsque la demande correspondante apparaît sur le visuel ou lorsque la machine est prête à l'emploi.



**ACTIONS INTERDITES  
(au risque d'annuler votre  
garantie)**

- Ne remplissez jamais le récipient à grains ou l'entonnoir de remplissage pour café moulu de café instantané, de chocolat en poudre etc. Cela endommagerait la chambre de percolation.
- Ne remplissez jamais le récipient à grains de grains de café caramélisés. En cas de doute, contactez votre revendeur.
- Remplissez exclusivement le récipient à grains de café en grains (pas de chocolat, de riz, de noix, d'épices – uniquement du café en grains torréfié).
- Ne remplissez jamais le récipient à grains de grains de café congelés. Si vous conservez vos grains de café au congélateur, laissez-les décongeler pendant 3 ou 4 heures avant de les verser dans le récipient à grains.
- Remplissez exclusivement le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche et propre, sauf à l'occasion du détartrage.
- N'utilisez jamais d'eau minérale ou gazeuse. Vous pouvez utiliser de l'eau du robinet, de l'eau en bouteille, de l'eau de source et de l'eau purifiée par osmose inverse.
- Utilisez uniquement la machine tel que décrit dans ces instructions. En cas de doute, contactez votre revendeur.

## 1 Préparation et mise en service

### JURA sur Internet

Rendez-nous visite sur Internet. Sur le site JURA ([www.jura.com](http://www.jura.com)), vous trouverez des informations intéressantes et actuelles sur votre IMPRESSA et tout ce qui concerne le café.

### Remplissage du réservoir d'eau

---

**AVIS** Le lait, l'eau minérale ou d'autres liquides peuvent endommager le réservoir d'eau ou la machine.

- ▶ Remplissez le réservoir d'eau uniquement avec de l'eau fraîche.
- 
- ▶ Retirez le réservoir et rincez-le abondamment à l'eau froide du robinet (Fig. 4).
  - ▶ Remplissez-le ensuite d'eau et remettez-le dans l'IMPRESSA. Assurez-vous que le réservoir s'emboîte bien dans la machine.

### Remplissage du conteneur de grains

---

**AVIS** Les grains de café traités avec des additifs (par exemple du sucre), le café moulu ou le café lyophilisé endommagent le broyeur.

- ▶ Remplissez le récipient à grains uniquement de grains de café non traités.
- 
- ▶ Rabattez le couvercle du conteneur de grains (12) vers le haut et retirez le protecteur d'arôme (13).
  - ▶ Éliminez les corps étrangers et autres salissures qui se trouvent éventuellement dans le conteneur.
  - ▶ Versez les grains dans le conteneur et refermez le couvercle.

### Interrupteur principal

#### **AVERTISSEMENT**

---


Il existe un risque mortel d'électrocution si la machine est utilisée avec un câble d'alimentation défectueux.

- ▶ N'utilisez jamais une machine endommagée.
  - ▶ N'utilisez jamais une machine dont le câble d'alimentation est défectueux.
- 

**i** Appuyez sur l'interrupteur principal (21) de votre IMPRESSA avant la première mise en service.

## Votre première dégustation de café

**i** Nous vous recommandons d'arrêter votre IMPRESSA avec l'interrupteur principal (21) en cas d'absence prolongée (vacances, etc.).

- ▶ Mettez les grains de café dans le conteneur de grains (12).
- ▶ Mettez votre IMPRESSA en marche avec l'interrupteur  (3).

LANGUAGE ENGLISH

L'anneau lumineux (2) est allumé.

- ▶ Tournez le Rotary Switch (1) jusqu'à ce que la langue souhaitée apparaisse sur le visuel. Par exemple jusqu'à LANGUE FRANCAIS.
- ▶ Validez votre sélection en appuyant sur le Rotary Switch (1).
- ▶ Remplissez le réservoir (10) d'eau fraîche.

REMPLIR EAU

OUVR. ROBI.

- ▶ Mettez un récipient sous la buse Cappuccino Pro (15)(Fig. 10).
- ▶ Ouvrez ensuite le robinet de prélèvement de vapeur / eau bouillante (14) (Fig. 13).


SYSTEME REMPLIT

FERM. ROBI.

- ▶ Fermez le robinet de prélèvement de vapeur / eau bouillante (14).

CHAUFFE

PRESSER ENTRETEN

- ▶ Appuyez sur la touche de service  (7).
- RINCE, la machine procède à un rinçage.

PRET

**i** Si le visuel indique REMPLIR GRAINS, appuyez à nouveau sur la touche de sélection de café. Le broyeur n'est pas encore rempli de grains.

**i** Vous pouvez adapter la hauteur de l'écoulement du café (17) à la taille de vos tasses afin d'obtenir une crème parfaite (Fig. 3).

## Détermination de la dureté de l'eau

Vous pouvez déterminer la dureté de l'eau à l'aide de la languette de test Aquadur® fournie.

- ▶ Tenez la languette de test brièvement (1 seconde) sous l'eau courante. Secouez l'eau.
- ▶ Attendez environ 1 minute.
- ▶ Lisez le degré de dureté de l'eau à l'aide de la coloration de la languette Aquadur® et de la description figurant sur l'emballage.

Vous pouvez maintenant régler la dureté de l'eau.

Niveau	Degré allemand affiché (°dH)	Degré de dureté générale (°dGH)	Parties par million (ppm)	Nombre de champs « rougeâtres » sur la languette de test
Inactif	–	–	–	–
Eau très douce	<3	<3	< 53.4	Aucun
Eau douce	> 4	> 4	> 71	1
Eau dure	> 8.4	> 8.4	> 150	2
Eau très dure	> 14	> 14	> 250	3

## Réglage de la dureté de l'eau

**i** L'eau est portée à ébullition à l'intérieur de l'IMPRESSA. Il en résulte un entartrage plus ou moins rapide, qui est fonction de la fréquence d'utilisation et est signalé automatiquement. L'IMPRESSA doit être réglée avant la première mise en service sur la dureté de l'eau de votre région. Veuillez utiliser les languettes de test jointes à la machine pour déterminer la dureté de l'eau.

**i** La rubrique de programmation «Dureté de l'eau» n'apparaît plus sur le visuel lorsque le filtre est activé.

**i** L'IMPRESSA peut être réglée sur 5 niveaux différents de dureté de l'eau, qui sont indiqués sur le visuel pendant le réglage de la dureté de l'eau.

Signification des affichages sur le visuel.

- NIVEAU --: La fonction dureté de l'eau est désactivée
- NIVEAU 1: 1 – 7° allemands
- NIVEAU 2: 8 – 15° allemands
- NIVEAU 3: 16 – 23° allemands
- NIVEAU 4: 24 – 30° allemands

L'IMPRESSA est réglée en usine sur le NIVEAU 3. Vous pouvez modifier ce réglage en procédant de la manière suivante:

PRÊT

- ▶ Appuyez sur la touche de programmation **P** (4), l'anneau lumineux (2) est allumé.

FILTRE

- ▶ Tournez le Rotary Switch (1) jusqu'à ce que le message suivant apparaisse sur le visuel: **OUVRETE**.
- ▶ Appuyez ensuite sur le Rotary Switch (1) pour accéder à cette rubrique de programmation.

NIVEAU 3

- ▶ Tournez le Rotary Switch (1) jusqu'à ce que le niveau souhaité apparaisse. Par exemple **NIVEAU 4**.
- ▶ Validez votre sélection en appuyant sur le Rotary Switch (1).

OUVRETE

- ▶ Appuyez sur la touche de programmation **P** (4) pour quitter la programmation.

PRÊT

## Mise en place du filtre

**i** Votre machine à café n'a pas besoin d'être détartrée si la cartouche filtrante est utilisée correctement.

- ▶ Rabattez le porte-filtre vers le haut. Mettez la cartouche filtrante, en exerçant une légère pression dessus, dans le réservoir d'eau (Fig. 1).
- ▶ Refermez le porte-filtre de façon à ce qu'il s'encliquette de manière audible.
- ▶ Remplissez le réservoir d'eau froide du robinet et remettez-le dans la machine.
- ▶ Appuyez sur la touche de programmation **P** (4), l'anneau lumineux (2) est allumé.

FILTRE

- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch (1) pour accéder à cette rubrique de programmation.

NON —

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

- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch (1) pour activer la cartouche filtrante.

METTRE / OUV. ROEI.

- ▶ Mettez un récipient de taille suffisante (d'au moins 17 oz ou 0,5 l) sous la buse Cappuccino Pro (15) (Fig. 10).
- ▶ Si ne vous l'avez pas encore fait, mettez la cartouche filtrante CLEARYL Blue dans la machine.
- ▶ Ouvrez le robinet de prélèvement de vapeur / eau bouillante (14) (Fig. 13).

FILTRE / RINCE

FERM. ROEI.

- ▶ Fermez le robinet de prélèvement de vapeur / eau bouillante (14); votre IMPRESSA vient à la température du café.

CHAUFFE

PRET

- i** Vous avez activé le filtre. La rubrique de programmation «Dureté de l'eau» ne s'affiche plus pour cette raison en mode programmation.

## Réglage du broyeur

Vous pouvez adapter le broyeur en continu au degré de torréfaction de votre café.

**AVIS** Si vous réglez la finesse de mouture avec le broyeur à l'arrêt, vous risquez d'endommager le sélecteur de finesse de mouture.

- ▶ Réglez la finesse de mouture uniquement lorsque le broyeur est en marche.

Vous reconnaîtrez le bon réglage de la finesse de mouture au fait que le café coule de l'écoulement de café de manière régulière. En outre, une délicieuse crème épaisse se forme.

- ▶ Ouvrez le couvercle du conteneur de grains (12) et retirez le protecteur d'arôme (13).
- ▶ Pour régler la finesse de la mouture, faites venir le sélecteur (Fig. 2) sur le symbole correspondant.


## 2 Préparation

### **⚠ AVERTISSEMENT**

Le café, la vapeur et l'eau à très haute température peuvent causer des brûlures. Les brûlures sont des blessures graves.


- ▶ Manipulez la vapeur ou les liquides brûlants avec la plus grande prudence.
- ▶ Laissez le liquide refroidir avant de le boire.
- ▶ En cas de brûlure, rincez la partie du corps atteinte à l'eau froide et consultez un médecin.
- ▶ ELOIGNEZ les enfants.

### Réglage de la quantité d'eau pour le café




- i** L'indication en OZ est une valeur indicative, qui peut différer de la quantité réelle.
- i** Lorsque vous actionnez la touche de sélection 2 tasses  (6), la machine utilise automatiquement deux fois plus d'eau.
- i** Vous pouvez également modifier la quantité d'eau en cours de fonctionnement ou stopper la fourniture d'eau. Tournez le Rotary Switch (1) jusqu'à ce que l'indication souhaitée en ML apparaisse sur le visuel.

La quantité d'eau peut être dosée par unités de 0,5 OZ (5 ML) à l'aide du Rotary Switch (1).

FFET


- ▶ Tournez le Rotary Switch (1) jusqu'à ce que la quantité d'eau souhaitée apparaisse sur le visuel: Par exemple  (120 ml).

### Prélèvement d'une tasse de café

- i** Vous avez la possibilité d'augmenter à tout moment l'intensité du café pendant qu'il est en train d'être moulu en appuyant à nouveau sur la touche de sélection 1 tasse . Par exemple : en appuyant à trois reprises sur la touche de sélection 1 tasse , vous obtenez un café fort (FORT).
- i** Vous pouvez obtenir 3 intensités différentes du café par simple pression sur une touche. Plus vous appuyez longtemps sur la touche de sélection 1 tasse , plus votre café est fort (Display: LEGER/NORMAL/FORT).
- i** Vous pouvez régler la quantité d'eau souhaitée à l'aide du Rotary Switch (1) avant le prélèvement de café.

- i** Vous pouvez interrompre prématurément le prélèvement en appuyant sur une touche quelconque de sélection de café.
- i** Vous pouvez faire afficher la quantité d'eau utilisée pour le dernier prélèvement de café en appuyant sur le Rotary Switch (1).

PRET

- ▶ Mettez une tasse sous l'écoulement du café réglable en hauteur (17).
  - ▶ Appuyez sur la touche de sélection 1 tasse  (5) jusqu'à ce que l'intensité souhaitée du café apparaisse sur le visuel. Par exemple: LEGER.
- 6 . 0 OZ (180 ml) (la quantité d'eau sélectionnée pour le dernier prélèvement), l'anneau lumineux (2) est allumé.
- ▶ TEn appuyant à nouveau sur le Rotary Switch (1), vous pouvez sélectionner la quantité d'eau souhaitée:

Par exemple: 5 . 0 OZ (160 ml).

Par exemple: LEGER.


La machine confectionne votre produit.

PRET

### Prélèvement de 2 tasses de café

- i** Vous ne pouvez pas régler l'intensité du café lorsque vous prélevez 2 tasses. La machine confectionne automatiquement 2 tasses de café léger.
- i** Vous pouvez régler la quantité d'eau souhaitée à l'aide du Rotary Switch (1) avant le prélèvement de café. La valeur réglée (ML) se réfère à 1 tasse.
- i** Vous pouvez interrompre prématurément le prélèvement en appuyant sur une touche quelconque de sélection de café.
- i** Vous pouvez faire afficher la quantité d'eau utilisée pour le dernier prélèvement de café en appuyant sur le Rotary Switch (1).

PRET

- ▶ Mettez deux tasses sous l'écoulement du café réglable en hauteur (17).
- ▶ Appuyez sur la touche de sélection 2 tasses  (6).

2 TASSES

4 . 0 OZ (120 ml) (la quantité d'eau sélectionnée pour le dernier prélèvement), l'anneau lumineux (2) est allumé.



- ▶ En appuyant à nouveau sur le Rotary Switch (1), vous pouvez sélectionner la quantité d'eau souhaitée:

Par exemple: 7.0 OZ (210 ml).

2 TASSES

La machine confectionne votre produit.

FRET

## Prélèvement de café prémoulu

- i** N'utilisez en aucun cas du café instantané ou lyophilisé. Nous vous conseillons de toujours utiliser du café en grains fraîchement moulu ou du café prémoulu emballé sous vide. Ne mettez jamais plus de 2 portions dans l'entonnoir de remplissage, qui n'est pas fait pour recevoir de plus grandes quantités de poudre. Veillez à ne pas utiliser du café moulu trop fin car il risque d'obstruer le système, et le café ne s'écoule plus dans ce cas que goutte à goutte.
- i** Si vous n'avez pas mis suffisamment de café moulu, le message TROP FEU FREMOULU apparaît sur le visuel. L'IMPRESSA met fin à l'opération en cours et revient en attente pour le prélèvement de café.
- i** Vous pouvez interrompre prématurément le prélèvement en appuyant sur une touche quelconque de sélection de café.

FRET


- ▶ Mettez 1 ou 2 tasses sous l'écoulement du café réglable en hauteur (17).
- ▶ Ouvrez le couvercle de l'entonnoir de remplissage pour café prémoulu (11).

REMPLIR FREMOULU

- ▶ Mettez 1 ou 2 doseurs bien pleins de café prémoulu dans l'entonnoir de remplissage pour café prémoulu (11) (Fig.11) et refermez le couvercle.

FREMOULU

CHOISIR TOUCHE

- ▶ Actionnez la touche de sélection souhaitée 1 tasse  (5) ou 2 tasses  (6).

4.0 OZ (120 ml) (la quantité d'eau sélectionnée pour le dernier prélèvement), l'anneau lumineux (2) est allumé.

FREMOULU

- ▶ Vous pouvez sélectionner la quantité d'eau souhaitée en appuyant à nouveau sur le Rotary Switch (1): Par exemple: 7.0 OZ (210 ml).

PRENDRE

La machine confectionne votre produit.

PRET

## Prélèvement d'eau bouillante

- i** Si vous n'effectuez aucun réglage à l'aide du Rotary Switch (1), vous prélevez automatiquement la même quantité d'eau que pour le dernier prélèvement.
- i** Montez la buse remplaçable pour eau bouillante (Fig. 5) pour obtenir un bon écoulement de l'eau. Ne remplacez pas la buse remplaçable pour eau bouillante (16) directement après un prélèvement d'eau car elle est brûlante.

### **⚠ ATTENTION**

Risque de brûlure par projection d'eau chaude.

- ▶ Evitez le contact direct avec la peau.

PRET

- ▶ Mettez une tasse sous la buse remplaçable pour eau bouillante (16).
- ▶ Ouvrez le robinet de prélèvement de vapeur / eau bouillante (14) (Fig.13).

L'anneau lumineux (2) est allumé.

Par exemple: 4.0 OZ (140 ml).

EAU

- ▶ Sélectionnez la quantité d'eau souhaitée en tournant le Rotary Switch (1).

Par exemple: 6.0 OZ (200 ml).

EAU

Lorsque la machine a délivré la quantité d'eau souhaitée, le message suivant apparaît sur le visuel: FERM. ROBI.

- ▶ Fermez le robinet de prélèvement de vapeur / eau bouillante (14).

PRET

- i** Il est possible qu'il s'écoule encore un peu d'eau avant la fermeture du robinet.


## Prélèvement de vapeur

- i** La fonction Vapeur sert à la préparation de mousse de lait, de lait chaud, ainsi que pour le processus de nettoyage de la buse Cappuccino Pro (15).
- i** Avec la buse de moussage 2 positions, la fonction Vapeur permet de chauffer et de faire mousser des liquides.
- i** Veillez à ce que la buse soit correctement montée pour la production de vapeur. En cas de montage incorrect ou de bouchage par des particules de lait, il y a un risque d'éjection de la buse pendant le fonctionnement.
- i** Du fait du système, la production de vapeur est précédée de quelques gouttes d'eau. Ceci n'a aucune influence sur le résultat.

**⚠ ATTENTION** Risque de brûlure par projection de vapeur.

- ▶ Évitez le contact direct avec la peau.

PRET

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

CHAUFFE

VAPEUR / PRET

- ▶ Ouvrez le robinet de production de vapeur/d'eau chaude (14) (fig. 13), pour produire de la vapeur.

L'anneau lumineux (2) est activé.

- ▶ Vous pouvez régler la durée de production de vapeur au cas par cas en tournant le Rotary Switch (1) jusqu'à ce que les SEC souhaitées s'affichent. Par exemple: 35 SEC.

- i** Si vous ne modifiez pas la durée de la production de vapeur sur le Rotary Switch (1), vous produirez la quantité de vapeur réglée précédemment.

Pendant la production de vapeur, s'affiche VAPEUR.

Lorsque la quantité de vapeur est atteinte, s'affiche FERM.

ROBI .

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

VAPEUR / PRET

- i** Tant que VAPEUR / PRET reste affiché, l'appareil reste en mode de préparation de vapeur.

## Prélèvement de Cappuccino avec la buse Cappuccino Pro

- i** Du fait du système, il est possible que de la vapeur s'échappe lors de la fermeture du robinet.
- i** Vous pouvez interrompre à tout moment la production de vapeur avant la fin en fermant le robinet de production de vapeur/d'eau chaude (13).


**i** Le Cappuccino se compose d' $\frac{1}{3}$  d'espresso, d' $\frac{1}{3}$  de lait chaud et d' $\frac{1}{3}$  de mousse de lait. La buse Cappuccino Pro (15) vous permet de préparer le lait. La production de vapeur crée une dépression qui aspire le lait à l'aide de la buse Cappuccino Pro (15) et génère la mousse de lait. Lorsque vous placez le levier sélecteur de la buse Cappuccino Pro dans la zone Lait (fig. 20), vous pouvez réchauffer du lait.

**i** Nettoyez régulièrement la buse Cappuccino Pro (15) pour garantir un fonctionnement impeccable.

**i** Veillez à ce que la buse soit correctement montée. En cas de montage incorrect ou de bouchage par des particules de lait, il y a un risque d'éjection de la buse pendant le fonctionnement.

- ▶ Avant la première utilisation, retirez le capuchon protecteur de la buse Cappuccino Pro (fig. 6). Ce capuchon de protection n'est utilisé que pour 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 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).
- ▶ Tournez le levier sélecteur de la buse Cappuccino Pro en position Mousse de lait (fig. 18).

PRET

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

CHAUFFE

VAPEUR / PRET

- ▶ Ouvrez le robinet de production de vapeur/d'eau chaude (fig. 13), pour produire de la vapeur.

La préparation de la mousse de lait commence. L'anneau lumineux (2) est activé.

- i** Vous pouvez régler la durée de production de vapeur au cas par cas en tournant le Rotary Switch (1) jusqu'à ce que les SEC souhaitées s'affichent. Par exemple: 35 SEC.
- i** Si vous ne modifiez pas la durée de la production de vapeur sur le Rotary Switch (1), vous produirez la quantité de vapeur réglée précédemment.
- i** Adaptez la durée de la production de vapeur à la taille de votre tasse.

Pendant la production de vapeur, s'affiche VAPEUR.

Lorsque la quantité de vapeur est atteinte, s'affiche FERM. ROBI . .

- ▶ Fermez le robinet de production de vapeur/eau chaude (14).  
VAPEUR / PRET

- i** Vous pouvez à tout moment interrompre le prélèvement de vapeur plus tôt en fermant le robinet de prélèvement de vapeur / eau chaude (14).
- i** Tant que le message VAPEUR / PRET est affiché, l'appareil reste prêt à l'emploi de vapeur.
- i** Il est possible et normal que de la vapeur sorte et du lait goutte encore avant la fermeture du robinet.
  - ▶ Déplacez ensuite votre tasse avec la mousse de lait sous l'écoulement de café et prélevez la quantité de café souhaitée (fig. 8).
 Votre Cappuccino est prêt !

- i** Pour garantir le bon fonctionnement de la buse Cappuccino Pro (15), il faut la rincer à l'eau après chaque préparation de lait.

## Production de lait chaud avec la buse Cappuccino Pro

- i** Tournez le levier sélecteur de la buse Cappuccino Pro dans la zone Lait (fig. 20). Le processus de production du lait chaud est le même que pour la production de la mousse de lait pour Cappuccino (voir chapitre 2 « Préparation – Prélèvement de Cappuccino avec la buse Cappuccino Pro »).
- i** Pour garantir le bon fonctionnement de la buse Cappuccino Pro (15), il faut la rincer à l'eau après chaque préparation de lait.

## 3 Daily operation

### Evacuation du marc

VIDER MARC

**i** Lorsque ce message apparaît, plus aucun prélèvement n'est possible et le collecteur de tourteaux doit être vidé (Fig. 14).


- ▶ Retirez la cuve de récupération en faisant attention car de l'eau s'y est accumulée.

CUVE / MANQUE


- ▶ Remettez la cuve vide et propre dans l'IMPRESSA.

PRET

### Mise à l'arrêt de l'IMPRESSA

**i** Afin de garantir un fonctionnement irréprochable, arrêtez d'abord votre IMPRESSA avec le symbole  (3) en mode veille. Arrêtez-la ensuite seulement avec l'interrupteur principal (21).

PRET

- ▶ Arrêtez l'IMPRESSA avec l'interrupteur  (3).

RINCE

L'opération de rinçage, qui se déroule automatiquement à la mise à l'arrêt de la machine, démarre.

## 4 Réglages durables en mode de programmation

### AVERTISSEMENT

Le café, la vapeur et l'eau à très haute température peuvent causer des brûlures. Les brûlures sont des blessures graves.

- ▶ Manipulez la vapeur ou les liquides brûlants avec la plus grande prudence.
- ▶ Laissez le liquide refroidir avant de le boire.
- ▶ En cas de brûlure, rincez la partie du corps atteinte à l'eau froide et consultez un médecin.
- ▶ ELOIGNEZ les enfants.

**i** L'IMPRESSA est réglée en usine de façon à pouvoir prélever du café sans devoir la programmer spécialement. Pour obtenir un café entièrement à votre goût, vous pouvez néanmoins programmer individuellement différentes valeurs.

Les rubriques suivantes peuvent être programmées:

- Filtre
- Dureté de l'eau
- Arôme
- Température
- Heure
- Heure de mise en marche automatique
- Heure de mise hors tension automatique
- Prélèvements
- Choix de la langue
- Display

**i** **Touche de programmation P (4):** La touche de programmation P (4) vous permet d'accéder au programme et de le quitter (les valeurs ne sont pas mémorisées).

**i** **Rotary switch:** En le tournant, vous modifiez les valeurs réglées ou vous sélectionnez la rubrique de programmation suivante. En appuyant dessus, vous pouvez soit faire afficher des valeurs, soit mémoriser les valeurs sélectionnées.

## Programmation Arôme INTENSE ou STANDARD

**i** L'arôme est réglé en usine sur «Intense». Vous pouvez également le régler sur «Standard» si vous le souhaitez.

FRET

- ▶ Appuyez sur la touche de programmation **P** (4) jusqu'à ce que **FILTRE** apparaisse.

L'anneau lumineux (2) est allumé.

- ▶ Tournez le Rotary Switch (1) jusqu'à la rubrique de programmation **AROME**.

AROME

- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch (1).

INTENSE

- ▶ Tournez ensuite le Rotary Switch (1) jusqu'à ce que le message suivant apparaisse sur le visuel: **STANDARD**.

- ▶ Pour valider le nouveau réglage de l'arôme, appuyez sur le Rotary Switch (1).

AROME

- ▶ Appuyez sur la touche de programmation **P** (4) pour quitter le mode programmation ou sélectionnez la rubrique de programmation suivante avec le Rotary Switch (1).

FRET

## Programmation température

### AVERTISSEMENT

Le café, la vapeur et l'eau à très haute température peuvent causer des brûlures. Les brûlures sont des blessures graves.

- ▶ Manipulez la vapeur ou les liquides brûlants avec la plus grande prudence.
- ▶ Laissez le liquide refroidir avant de le boire.
- ▶ En cas de brûlure, rincez la partie du corps atteinte à l'eau froide et consultez un médecin.
- ▶ **ELOIGNEZ** les enfants.

FRET

- ▶ Appuyez sur la touche de programmation **P** (4) jusqu'à ce que **FILTRE** apparaisse.

L'anneau lumineux (2) est allumé.



- ▶ Tournez le Rotary Switch (1) jusqu'à la rubrique de programmation TEMP.  
TEMP
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch (1).  
ELEVÉE
- ▶ Tournez ensuite le Rotary Switch (1) pour passer d'une température ELEVÉE à une température NORMAL (ou inversement).  
NORMAL
- ▶ Pour valider le nouveau réglage, appuyez sur le Rotary Switch (1).  
TEMP
- ▶ Appuyez sur la touche de programmation P (4) pour quitter le mode programmation ou sélectionnez la rubrique de programmation suivante avec le Rotary Switch (1).  
PRET

## Programmation Heure

- i** Cette programmation est nécessaire si vous voulez utiliser la fonction heure de mise en marche automatique.

PRET

- ▶ Appuyez sur la touche de programmation P (4) jusqu'à ce que FILTRE apparaisse.  
L'anneau lumineux (2) est allumé.
- ▶ Tournez le Rotary Switch (1) jusqu'à la rubrique de programmation HEURE.  
HEURE
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch (1) pour accéder à la rubrique de programmation Heure.  
-- : --
- ▶ Tournez le Rotary Switch (1) pour régler les heures.  
12 : --
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch (1) pour valider le réglage des heures et activer les minutes.  
12 : --
- ▶ Tournez le Rotary Switch (1) pour régler les minutes.  
12 : 05
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch (1) pour mémoriser le nouveau réglage.  
HEURE

- ▶ Appuyez sur la touche de programmation **P** (4) pour quitter le mode programmation ou sélectionnez la rubrique de programmation suivante avec le Rotary Switch (1).

PRET

- i** L'heure doit être reprogrammée si l'alimentation électrique de la machine est coupée.

## Programmation Heure de mise en marche automatique

- i** La programmation de l'heure (voir chapitre 4 «Réglages durables en mode de programmation – Programmation Heure») doit avoir été faite pour pouvoir régler l'heure de mise en marche automatique.

PRET

- ▶ Appuyez sur la touche de programmation **P** (4) jusqu'à ce que **FILTRE** apparaisse. L'anneau lumineux (2) est allumé.

- ▶ Tournez le Rotary Switch (1) jusqu'à la rubrique de programmation **MACHINE ON**.

MACHINE ON

- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch (1) pour accéder à la rubrique de programmation **MACHINE ON**.

--- 1: ---

- ▶ Tournez le Rotary Switch (1) pour régler l'heure de mise en marche.

12: ---

- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch (1) pour valider l'heure de mise en marche et activer les minutes.

12: ---

- ▶ Tournez le Rotary Switch (1) pour régler les minutes.

12: 05

- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch (1) pour mémoriser la nouvelle heure de mise en marche.

MACHINE ON

- ▶ Appuyez sur la touche de programmation **P** (4) pour quitter le mode programmation ou sélectionnez la rubrique de programmation suivante avec le Rotary Switch (1).

PRET

## Programmation Heure de mise hors tension automatique

- i** Vous avez la possibilité de programmer l'heure à laquelle votre IMPRESSA doit être mise hors tension. Sélectionnez une heure de 0.5 – 9 h ou --:-- (heure de mise hors tension désactivée).
- ▶ Appuyez sur la touche de programmation **P** (4) jusqu'à ce que **FILTRE** apparaisse.  
L'anneau lumineux (2) est allumé.
  - ▶ Tournez le Rotary Switch (1) jusqu'à la rubrique de programmation **ARRET**. **ARR**.
  - ▶ Appuyez sur le Rotary Switch (1) pour accéder à la rubrique de programmation Heure de mise hors tension **ARRET**. **ARR**.
  - ▶ Tournez le Rotary Switch (1) pour régler l'heure de mise hors tension.
  - ▶ Appuyez sur le Rotary Switch (1) pour mémoriser la nouvelle heure de mise hors tension.
  - ▶ Appuyez sur la touche de programmation **P** (4) pour quitter le mode programmation ou sélectionnez la rubrique de programmation suivante avec le Rotary Switch (1).

## Compte-tasses

Les produits suivants peuvent être sélectionnés:

- 1 tasse
  - 2 tasses
  - café prémoulu
- ▶ Appuyez sur la touche de programmation **P** (4) jusqu'à ce que **FILTRE** apparaisse.  
L'anneau lumineux (2) est allumé.
  - ▶ Tournez le Rotary Switch (1) jusqu'à la rubrique de programmation **FRELEV**.
  - ▶ Appuyez sur le Rotary Switch (1) pour accéder à la rubrique de programmation **FRELEV**.
- Le total des prélèvements de café apparaît sur le visuel.  
Par exemple: 100.

- ▶ Appuyez sur une des touches de sélection pour faire afficher le nombre de prélèvements des différents produits (1 tasse ☞, 2 tasses ☞☞, café prémoulu).
- ▶ Par exemple: appuyez sur la touche de sélection 1 tasse ☞.  
☞☞

**i** Vous pouvez faire afficher le nombre de cafés prémoulus en ouvrant l'entonnoir de remplissage pour café prémoulu.

- ▶ Lorsque vous avez obtenu les informations demandées, appuyez sur le Rotary Switch (1).  
PRELEV.
- ▶ Appuyez sur la touche de programmation P (4) pour quitter le mode programmation ou sélectionnez la rubrique de programmation suivante avec le Rotary Switch (1).  
PRET

## Programmation Langue

PRET

- ▶ Appuyez sur la touche de programmation P (4) jusqu'à ce que FILTRE apparaisse.  
L'anneau lumineux (2) est allumé.
- ▶ Tournez le Rotary Switch (1) jusqu'à la rubrique de programmation LANGUE.  
LANGUE
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch (1) pour accéder à la rubrique de programmation LANGUE.
- ▶ Tournez le Rotary Switch (1) jusqu'à ce que la langue souhaitée apparaisse sur le visuel. Par exemple ENGLISH.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch (1) pour mémoriser la langue sélectionnée.  
LANGUAGE
- ▶ Appuyez sur la touche de programmation P (4) pour quitter le mode programmation ou sélectionnez la rubrique de programmation suivante avec le Rotary Switch (1).  
READY

## Programmation Display 24H/AM/PM

PRET

- ▶ Appuyez sur la touche de programmation P (4) jusqu'à ce que FILTRE apparaisse.  
L'anneau lumineux (2) est allumé.

- ▶ Tournez le Rotary Switch (1) jusqu'à la rubrique de programmation **DISPLAY**.

**DISPLAY**

- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch (1).

**ML/OZ**

- ▶ Tournez le Rotary Switch (1) jusqu'à ce que le message suivant apparaisse sur le visuel (9): **24H/AM FM**.

- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch (1).

P. ex. **24H**.

- ▶ Sélectionnez le réglage souhaité.

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

**DISPLAY**

- ▶ Appuyez sur la touche de programmation **P** (4) pour quitter le mode programmation ou sélectionnez la rubrique de programmation suivante avec le Rotary Switch (1).

**PRET**

**PRET**

- ▶ Appuyez sur la touche de programmation **P** (4) jusqu'à ce que **FILTRE** apparaisse.

L'anneau lumineux (2) est allumé.

- ▶ Tournez le Rotary Switch (1) jusqu'à la rubrique de programmation **DISPLAY**.

**DISPLAY**

- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch (1).

**ML/OZ**

- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch (1).

P. ex. **ML**.

- ▶ Sélectionnez le réglage souhaité.

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

**DISPLAY**

- ▶ Appuyez sur la touche de programmation **P** (4) pour quitter le mode programmation ou sélectionnez la rubrique de programmation suivante avec le Rotary Switch (1).

**PRET**

## Programmation Display ML/OZ

## 5 Entretien

### **⚠ AVERTISSEMENT**

---

Les produits d'entretien et les liquides qui s'échappent de la machine pendant le déroulement d'un programme d'entretien sont nocifs pour la santé. Danger en cas d'ingestion. Irritant pour les yeux et la peau.

- ▶ ELOIGNEZ les enfants.
  - ▶ Tenez les enfants à distance de la machine pendant tout le déroulement d'un programme d'entretien.
  - ▶ Evitez tout contact avec la peau et les yeux.
  - ▶ Evitez de générer de la poussière. N'inspirez pas la poussière générée.
  - ▶ Ne mangez pas, ne buvez pas pendant leur utilisation.
  - ▶ Conservez les produits d'entretien à distance des denrées alimentaires, des boissons et des aliments pour animaux.
  - ▶ Conservez-les dans leur emballage hermétiquement fermé, à l'abri de l'humidité et de la chaleur.
- 



### **Recommandations générales pour le nettoyage**

- N'utilisez en aucun cas une éponge à gratter, des abrasifs ou des produits caustiques pour nettoyer la machine.
- Essuyez l'intérieur et l'extérieur du boîtier avec un chiffon doux, légèrement humide.
- Nettoyez la buse remplaçable pour eau bouillante après chaque utilisation.
- Pour assurer le bon fonctionnement de la buse Cappuccino Pro, il faut la rincer à l'eau après chaque préparation de lait.
- Pour assurer le bon fonctionnement de la buse Cappuccino Pro, il faut la nettoyer quotidiennement si vous avez préparé du lait.
- Il est recommandé de rincer le réservoir d'eau tous les jours et de le remplir d'eau fraîche.
- i** En présence d'un dépôt calcaire visible dans le réservoir d'eau, vous pouvez le détartrer séparément avec un produit détartrant en vente dans le commerce. Sortez pour cela le réservoir de la machine (Fig. 4).
- i** Si vous utilisez une cartouche filtrante CLEARYL Blue, vous devez l'enlever avant de détartrer le réservoir.

## Remplacement du filtre

- i** Le filtre est épuisé après le prélèvement de env. 2000 oz (60 litres) d'eau. Lorsque le filtre doit être remplacé, la machine vous y invite sur le visuel. Surveillez la durée d'utilisation de la cartouche filtrante CLEARYL Blue (2 mois maxi) à l'aide des graduations figurant sur le porte-filtre du réservoir d'eau.

PRET / FILTRE

- ▶ Arrêtez votre IMPRESSA avec l'interrupteur  (3).
- ▶ Appuyez sur la touche de service  (7) jusqu'à ce que le message suivant apparaisse: CHANGER / OUVR. ROBI ..
- ▶ Retirez le réservoir d'eau de la machine et videz-le.
- ▶ Rabattez le porte-filtre vers le haut. Mettez la cartouche filtrante, en exerçant une légère pression dessus, dans le réservoir d'eau (Fig. 1).
- ▶ Refermez le porte-filtre de façon à ce qu'il s'encliquette de manière audible.
- ▶ Remplissez le réservoir d'eau froide du robinet et remettez-le dans l'IMPRESSA.
- ▶ Mettez un récipient de taille suffisante (env. 34 oz ou 1 litre) sous la buse Cappuccino Pro (15) (Fig. 10) et ouvrez le robinet de prélèvement de vapeur / eau bouillante (14) (Fig. 13).

FILTRE / RINCE

FERM. ROBI ..


- ▶ Fermez le robinet de prélèvement de vapeur / eau bouillante (14).

CHAUFFE

PRET

## Rinçage de l'IMPRESSA

- i** Si l'IMPRESSA est arrêtée et déjà froide, elle vous demande de procéder à un rinçage lorsque vous la remettez en marche. Une opération de rinçage se déroule automatiquement lorsque vous l'éteignez.

- ▶ Mettez votre IMPRESSA en marche avec l'interrupteur MARCHE/ARRET  (3).

CHAUFFE

PRESSER ENTRETIEN

- ▶ Appuyez sur la touche de service  (7).

RINCE

PRET

## Rinçage de la buse Cappuccino Pro

- ▶ Retirez la buse Cappuccino Pro (15) avec précaution de votre IMPRESSA.
- ▶ Démontez la buse Cappuccino Pro (15) en ses pièces détachées (fig. 16).
- ▶ Rincez soigneusement toutes les pièces de la buse sous l'eau courante.
- ▶ Réassemblez la buse Cappuccino Pro (15) et remontez-la sur votre IMPRESSA.

## Nettoyage de la buse Cappuccino Pro

- i** Pour garantir le bon fonctionnement de la buse Cappuccino Pro (15), il faut la nettoyer quotidiennement si vous avez préparé du lait chaud ou de la mousse de lait.
- i** Votre IMPRESSA ne vous demande pas de nettoyer la buse Cappuccino Pro.
- i** Le détergent pour système de lait JURA est disponible chez votre revendeur.

### AVERTISSEMENT

Les détergents inadaptés ne dissolvent pas les résidus de lait de manière optimale. La buse Cappuccino peut se boucher et s'éjecter. De la vapeur chaude sort.

- ▶ Utilisez exclusivement le détergent pour système de lait JURA d'origine.

### AVERTISSEMENT

Détergent irritant et nocif pour la santé. Danger en cas d'ingestion. Irritant pour les yeux et la peau.


- ▶ ELOIGNEZ les enfants.
- ▶ Evitez tout contact avec la peau et les yeux.
- ▶ En cas de contact avec la peau, rincez immédiatement avec beaucoup d'eau. En cas d'irritation de la peau, consultez un médecin.
- ▶ En cas de contact avec les yeux, rincez immédiatement avec beaucoup d'eau et consultez un médecin.
- ▶ En cas d'ingestion, rincez immédiatement la bouche et buvez beaucoup d'eau. Ne faites pas vomir la personne. Consultez immédiatement un médecin en lui montrant l'étiquette du produit.

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



- ▶ Remplissez un deuxième récipient avec 8,5 oz (250 ml) d'eau fraîche et versez-y un bouchon de détergent pour système de lait.
- ▶ Plongez le tuyau d'aspiration du lait dans le deuxième récipient avec le détergent pour système de lait (fig. 9).

PRET

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

CHAUFFE

VAPEUR / PRET

- ▶ Ouvrez le robinet de prélèvement de vapeur/eau chaude (Fig. 13) pour prélever de la vapeur.
- ▶ Prélevez de la vapeur jusqu'à ce que le récipient contenant le détergent pour système de lait soit vide. La buse Cappuccino Pro et le tuyau d'aspiration de lait sont nettoyés.
- ▶ Fermez le robinet de prélèvement de vapeur/eau chaude.

VAPEUR / PRET

**i** Tant que le message VAPEUR / PRET est affiché, l'appareil reste prêt à l'emploi de vapeur.

- ▶ Remplissez le récipient de 8,5 oz (250 ml) d'eau fraîche. Plongez le tuyau d'aspiration de lait dans le récipient contenant de l'eau fraîche.

**i** Quand PRET apparaît sur le visuel, appuyez de nouveau sur la touche de présélection de vapeur (8) pour rendre la machine prête à produire de la vapeur.

- ▶ Ouvrez le robinet de production de vapeur/eau chaude (fig. 5), pour produire de la vapeur.
- ▶ Faites sortir la vapeur jusqu'à ce que le récipient d'eau claire soit vide. Cela rince la buse Cappuccino Pro (15) et le tuyau d'aspiration du lait avec l'eau claire.

Le nettoyage de la buse Cappuccino Pro est terminé, votre IMPRESSA est prête à l'emploi.

## Nettoyage de l'IMPRESSA

L'IMPRESSA doit être nettoyée au bout de 200 prélèvements ou de 160 rinçages. Cela est signalé par le visuel. Vous pouvez continuer de prélever du café ou de l'eau bouillante et de la vapeur. Nous vous conseillons néanmoins de procéder au nettoyage dans les jours qui suivent.

### AVERTISSEMENT

Les détergents inadaptés (p. ex. liquides) peuvent contenir des substances qui endommagent la machine ou laissent des résidus.

- ▶ Utilisez exclusivement les pastilles détergentes JURA d'origine. Elles sont parfaitement adaptées à la machine.

### AVERTISSEMENT


Détergent irritant et nocif pour la santé. Danger en cas d'ingestion. Irritant pour les yeux et la peau.

- ▶ ELOIGNEZ les enfants.
- ▶ Evitez tout contact avec la peau et les yeux.
- ▶ Evitez de générer de la poussière. N'inspirez pas la poussière générée.
- ▶ En cas de contact avec la peau, rincez immédiatement avec beaucoup d'eau. En cas d'irritation de la peau, consultez un médecin.
- ▶ En cas de contact avec les yeux, rincez immédiatement avec beaucoup d'eau et consultez un médecin.
- ▶ En cas d'ingestion, rincez immédiatement la bouche et buvez beaucoup d'eau. Ne faites pas vomir la personne. Consultez immédiatement un médecin en lui montrant l'étiquette du produit.

L'IMPRESSA a un programme de nettoyage intégré. L'opération de nettoyage dure env. 15 minutes.

- i** Vous trouverez les pastilles de nettoyage originale JURA qui sont parfaitement adaptées au programme de nettoyage de votre IMPRESSA chez votre détaillant habituel.
- i** All est conseillé de nettoyer l'entonnoir de remplissage pour café prémoulu après chaque programme de nettoyage (11).

PRET / NETTOYER

- ▶ Appuyez sur la touche de service  (7) jusqu'à ce que le message suivant apparaisse: VIDER CUVE.
  - ▶ Videz la cuve.
- CUVE MANQUE

- ▶ Remettez la cuve en place correctement.
- ▶ Retirez la grille de récupération (19).
- ▶ Mettez un récipient d'un litre (Fig. 12) sous l'écoulement du café réglable en hauteur (17).

PRESSER ENTRETIEN

- ▶ Appuyez sur la touche de service ☼ (7).

NETTOIE

AJOUTER PASTILLE

- ▶ Mettez la pastille dans la machine (voir Fig. 15).

PRESSER ENTRETIEN

- ▶ Appuyez sur la touche de service ☼ (7).

NETTOIE

VIDER CUVE

CUVE MANQUE

PRET

- ▶ Essuyer l'entonnoir de remplissage pour café prémoulu avec un chiffon sec une fois le nettoyage achevé.

Le nettoyage est achevé.

## Détartrage de l'IMPRESSA

L'IMPRESSA s'entartre à la longue. La quantité de tartre dépend de la dureté de l'eau utilisée. L'IMPRESSA constate automatiquement la nécessité d'un détartrage. Vous pouvez continuer de prélever du café ou de l'eau bouillante et de la vapeur. Nous vous conseillons néanmoins de procéder au détartrage dans les jours qui suivent.

### AVERTISSEMENT

Les détartrants non recommandés par JURA (p. ex. le vinaigre) peuvent contenir des substances qui endommagent la machine ou laissent des résidus.

- ▶ Utilisez exclusivement les pastilles de détartrage JURA d'origine. Elles sont parfaitement adaptées à la machine.

**⚠ AVERTISSEMENT**

---

Détartrant irritant et nocif pour la santé. Danger en cas d'ingestion. Irritant pour les yeux et la peau.

- ▶ ELOIGNEZ les enfants.
- ▶ Evitez tout contact avec la peau et les yeux.
- ▶ Evitez de générer de la poussière. N'inspirez pas la poussière générée.
- ▶ En cas de contact avec la peau, rincez immédiatement avec beaucoup d'eau. En cas d'irritation de la peau, consultez un médecin.
- ▶ En cas de contact avec les yeux, rincez immédiatement avec beaucoup d'eau. Retirez les lentilles de contact. Consultez un médecin.
- ▶ En cas d'ingestion, rincez immédiatement la bouche et buvez beaucoup d'eau. Ne faites pas vomir la personne. Consultez immédiatement un médecin en lui montrant l'étiquette du produit.

---

**AVIS** L'interruption du programme de détartrage peut entraîner une détérioration de la machine.

- ▶ Effectuez le détartrage jusqu'à la fin du programme.



---

**i** Le contact avec le détartrant peut entraîner une détérioration des surfaces fragiles (par exemple marbre). Eliminez immédiatement les projections.

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

- i** Vous trouverez les pastilles de détartrage originale JURA qui sont parfaitement adaptées au programme de détartrage de votre IMPRESSA chez votre détaillant habituel.
- i** Lorsque l'IMPRESSA doit être détartrée, cela est indiqué sur le visuel. Vous pouvez continuer de prélever du café ou de l'eau bouillante et de la vapeur et lancer plus tard le programme de détartrage. La machine doit être arrêtée pour lancer le programme de détartrage. Le programme de détartrage ne doit pas être interrompu une fois lancé.
- i** Attendez toujours que le réservoir se soit entièrement vidé et que le détartrant ait traversé le système. Ne rajoutez jamais de détartrant.

PRET / ENTARTRE

- ▶ Arrêtez l'IMPRESSA avec l'interrupteur  (3).
- ▶ Retirez la buse Cappuccino Pro (15) (Fig. 17).
- ▶ Appuyez sur la touche de service  (7) jusqu'à ce que le message suivant apparaisse: VIDER CUVE.

- ▶ Videz la cuve.

CUVE MANQUE

- ▶ Remettez la cuve en place correctement.

AJOUTER PRODUIT

- ▶ Dissolvez entièrement dans un récipient les 3 pastilles dans 17 oz (0,5 litre) d'eau et versez le mélange dans le réservoir d'eau.
- ▶ Remettez le réservoir d'eau dans la machine.

OUVR. ROBI.

AJOUTER PRODUIT

- ▶ Mettez un récipient de taille suffisante sous l'écoulement d'eau chaude (Fig. 17).
- ▶ Ouvrez le robinet de prélèvement de vapeur / eau bouillante (14) (Fig. 13).

DETARTRE

FERM. ROBI.

- ▶ Fermez le robinet de prélèvement de vapeur / eau bouillante (14).

DETARTRE

VIDER CUVE

- ▶ Videz la cuve.

CUVE MANQUE

- ▶ Remettez la cuve en place correctement.

REPLIR EAU

- i** Rincez bien le réservoir d'eau et remplissez-le d'eau fraîche du robinet. Remettez-le ensuite dans l'IMPRESSA.

OUVR. ROBI.

- ▶ Ouvrez le robinet de prélèvement de vapeur / eau bouillante (14) (Fig. 13).

DETARTRE

FERM. ROBI.

Lorsque vous avez fermé le robinet de prélèvement de vapeur / eau bouillante (14), le message suivant apparaît sur le visuel: DETARTRE / VIDER CUVE.

- ▶ Videz la cuve.  
CUVE MANQUE
- ▶ Remettez la cuve en place correctement.  
PRESSER ENTRETIEN
- ▶ Appuyer sur la touche de service ☸ (7).  
RINCE  
PRET  
Le détartrage est achevé

## 6 Messages sur le visuel

Message	Cause/Conséquence	Mesure
REEMPLIR EAU	Le réservoir d'eau est vide. Le flotteur est défectueux.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Remplir le réservoir d'eau.</li> <li>▶ Rincer le réservoir d'eau ou le détartrer.</li> </ul>
REEMPLIR GRAINS	Le conteneur de grains est vide. L'affichage ne s'éteint pas bien que l'on ait rajouté des grains.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Rajouter des grains.</li> <li>▶ Prélever une tasse de café. L'affichage ne s'éteint qu'après un prélèvement de café.</li> </ul>
VIDER MARC	Le collecteur de tourteaux est plein. La cuve a été remise en place trop vite après avoir été vidée.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vider le collecteur de tourteaux.</li> <li>▶ Attendre env. 10 secondes avant de remettre la cuve dans la machine.</li> </ul>
CUVE MANQUE	La cuve de récupération n'est pas dans la machine ou n'a pas été mise correctement en place.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ La mettre en place correctement.</li> </ul>
PRET / NETTOYER	La machine doit être nettoyée.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Procéder à une opération de nettoyage.</li> </ul>
PRET / ENTARTRE	La machine doit être détartrée.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Procéder à une opération de détartrage.</li> </ul>
PRET / FILTRE	Le filtre est épuisé.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Remplacer le filtre.</li> </ul>
PANNE	Panne générale de la machine	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Mettre la machine hors tension.</li> <li>▶ La débrancher du secteur.</li> <li>▶ Rebrancher l'IMPRESSA sur le secteur.</li> <li>▶ Remettre l'IMPRESSA en marche.</li> <li>▶ Faire contrôler l'IMPRESSA par le service après-vente JURA.</li> </ul>

## 7 Dépannage

Problème	Cause/Conséquence	Mesure
Fonctionnement bruyant du broyeur.	Présence d'un corps étranger dans le broyeur.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Il reste possible de prélever du café prémoulu.</li> <li>▶ Faire contrôler l'IMPRESSA par le service après-vente JURA.</li> </ul>
Trop peu de mousse lors du moussage de lait.	<p>La buse Cappuccino Pro est encrassée.</p> <p>Les pièces de la buse Cappuccino Pro ne sont pas correctement assemblées.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Nettoyez la buse Cappuccino Pro.</li> <li>▶ Contrôlez le montage de la buse Cappuccino Pro.</li> </ul>
Le café ne s'écoule que goutte à goutte.	<p>Mouture trop fine.</p> <p>Café prémoulu trop fin.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Régler le broyeur sur une mouture plus grossière.</li> <li>▶ Utiliser un café prémoulu plus grossier.</li> </ul>

L'affichage peut être perturbé par des influences électromagnétiques à haute fréquence. Un prélèvement de café reste possible à tout moment.

- i** Si vous n'avez pas réussi à résoudre vos problèmes, contactez le service clients de votre pays (voir Chapitre 10 « Contacts JURA / Mentions légales »).

## 8 Transport et élimination écologique

### Transport / Vidange du système

Cette opération est nécessaire pour protéger l'IMPRESSA contre les dégâts causés par le gel pendant le transport.

**Precondition:** L'IMPRESSA doit être **hors tension**.

- ▶ Mettez un récipient sous la buse Cappuccino Pro (15)(Fig. 10).
- ▶ Appuyez sur la touche de présélection de vapeur (8) jusqu'à ce que le message suivant apparaisse: OVR. ROEI. .

VIDE

FERN. ROEI. .

L'IMPRESSA s'arrête.


### Elimination

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





## 9 Caractéristiques techniques

Tension	120 V ~, 60 Hz
Puissance	1450 W
Contrôle de sécurité	
Consommation d'énergie en veille	environ 3,5 Wh
Consommation d'énergie en mode prélèvement de café	environ 11,5 Wh
Pression de la pompe	statique, maximum 15 bar
Contenance du réservoir d'eau	64,3 oz (1,9 l)
Contenance du récipient à grains	7,1 oz (200 g)
Contenance du récipient à marc de café	maximum 16 portions
Longueur du câble	environ 43,3 in. (environ 1,1 m)
Weight	environ 20,1 lb (environ 9,1 kg)
Dimensions (W x H x D)	11 x 13,6 x 17,5 in. (28 x 34,5 x 44,5 cm)

**Directives** La machine est conforme aux directives suivantes :

- Norme UL 1082
- Norme canadienne CSA C22.2 N° 64

## 10 Contacts JURA / Mentions légales

JURA Elektroapparate AG  
Kaffeeweltstrasse 10  
CH-4626 Niederbuchsiten  
Suisse

	USA : JURA Inc.	Canada : FAEMA
Service client		
Téléphone / Fax	1-800-220-5701	1-(855)-544-8600
E-mail	info@us.jura.com	info@juracanada.ca
Heures d'ouverture (HNE)	du lundi au jeudi : 9 h – 21 h vendredi : 9 h – 20 h samedi : 9 h – 17 h	
Adresse de vente	20 Craig Road Montvale, NJ 07645	115 Matheson Boulevard East Mississauga, Ontario, L4Z 1X8
Téléphone	001 (201) 767-3999	1-(905)-501-8600
Fax	001 (201) 767-9684	
Internet	www.us.jura.com	www.ca.jura.com

@ Vous trouverez d'autres coordonnées de contact pour votre pays sur la page **www.jura.com**.

**Modifications techniques** Sous réserve de modifications techniques. Les illustrations utilisées dans ce mode d'emploi sont stylisées et ne montrent pas les couleurs originales de la machine. Votre IMPRESSA peut différer par certains détails.

**Vos réaction** Votre avis compte pour nous ! Utilisez le lien de contact mentionné sur la page [www.jura.com](http://www.jura.com).

**Copyright** 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.