

jura®



Mode d'emploi IMPRESSA F8



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

Votre IMPRESSA F8

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES	4
Eléments de commande	8
1 Préparation et mise en service	10
JURA sur Internet.....	10
Installation de la machine	10
Remplissage du récipient à grains	10
Première mise en service.....	10
Détermination de la dureté de l'eau.....	14
Raccordement du lait	15
Remplissage du réservoir d'eau	15
2 Préparation	16
Préparations possibles.....	17
Ristretto, espresso et café.....	18
Deux ristretti, deux espressi et deux cafés	18
Latte macchiato, cappuccino	19
Mousse de lait.....	20
Café moulu.....	21
Adaptation durable de la quantité d'eau à la taille de la tasse	22
Réglage du broyeur.....	22
Eau chaude.....	23
3 Fonctionnement quotidien	24
Allumage.....	24
Entretien quotidien.....	24
Extinction.....	25
4 Réglages durables en mode de programmation	26
Réglages produits	27
Modification des réglages produits	28
Remplacement des produits sur l'écran d'accueil.....	29
Modification du nom des produits.....	30
Extinction automatique.....	31
Mode d'économie d'énergie.....	32
Réglages d'entretien	33
Réglage de la dureté de l'eau	33
Réglages du visuel	34
Unité de quantité d'eau	34
Rétablissement de la configuration standard.....	35
Langue.....	35
Consultation d'informations	36

5	Entretien	37
	Rinçage de la machine	38
	Rinçage de la buse mousse fine	38
	Nettoyage de la buse mousse fine.....	39
	Démontage et rinçage de la buse mousse fine.....	40
	Mise en place et activation du filtre.....	41
	Remplacement du filtre	42
	Nettoyage de la machine.....	43
	Détartrage de la machine.....	45
	Nettoyage du récipient à grains	48
	Détartrage du réservoir d'eau.....	48
6	Messages sur le visuel	49
7	Dépannage	50
8	Transport et élimination écologique	52
	Transport / Vidange du système.....	52
	Elimination	52
9	Caractéristiques techniques	53
10	Index	54
11	Contacts JURA / Mentions légales	60

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.

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

« Café » **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.

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

⚠ 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. La plaque signalétique se situe en dessous de votre 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

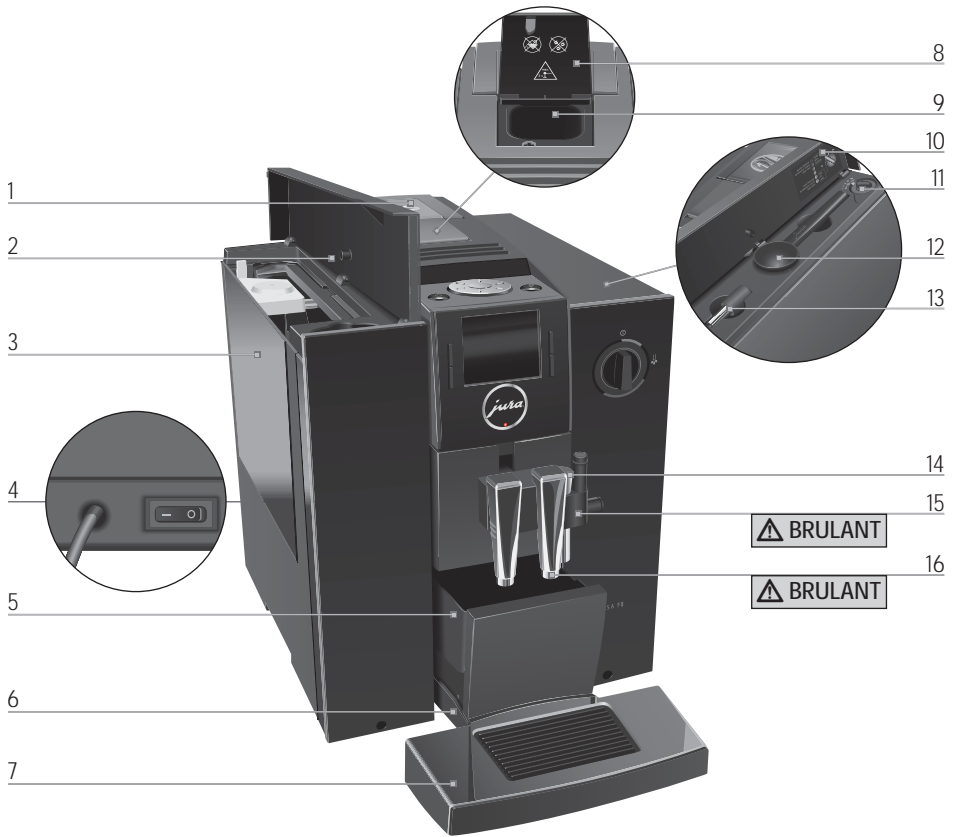
- Ne nettoyez jamais la machine avec une poudre abrasive ou des instruments durs.
- Vérifiez que les orifices d'aération sont dégagés.
- Ne retirez jamais le bac d'égouttage pendant la percolation. Retirez le bac d'égouttage uniquement lorsque la demande correspondante apparaît sur le visuel ou lorsque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



ACTIONS INTERDITES
(au risque d'annuler votre
garantie)

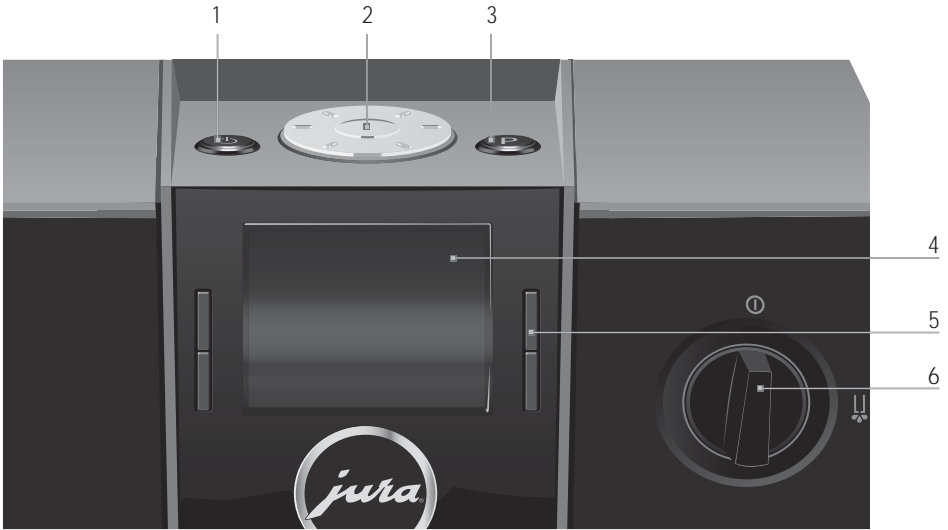
- Ne remplissez jamais le récipient à grains ou l'entonnoir de remplissage pour café moulu de café instantané, de chocolat en poudre etc. Cela endommagerait la chambre de percolation.
- Ne remplissez jamais le récipient à grains de grains de café caramélisés. En cas de doute, contactez votre revendeur.
- 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.

Éléments de commande



- 1 Récipient à grains avec couvercle protecteur d'arôme
- 2 Couvercle du réservoir d'eau
- 3 Réservoir d'eau
- 4 Interrupteur d'alimentation et câble secteur (arrière de la machine)
- 5 Récipient à marc de café
- 6 Bac d'égouttage
- 7 Plate-forme pour tasses

- 8 Couvercle de l'entonnoir de remplissage pour café moulu
- 9 Entonnoir de remplissage pour café moulu
- 10 Couvercle du compartiment à accessoires
- 11 Sélecteur de finesse de mouture
- 12 Doseur pour café moulu
- 13 Buse d'eau chaude réglable en hauteur
- 14 Connector System® pour buses interchangeables
- 15 Buse mousse fine
- 16 Ecoulement de café réglable en hauteur



Face supérieure de la machine

- 1 Touche Marche/Arrêt
- 2 Rotary Switch
- 3 Touche P (Programmation)

Façade

- 4 Visuel
- 5 Touches variables (la fonction des touches varie selon les éléments affichés sur le visuel)
- 6 Sélecteur pour préparation d'eau chaude et de vapeur

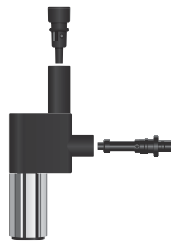
Le Connector System® permet d'utiliser différentes buses Cappuccino. Ces buses sont disponibles chez votre revendeur.

Buse mousse fine Pro



Mousse de lait
Lait chaud

Buse mousse fine



Mousse de lait

1 Préparation et mise en service

JURA sur Internet

Rendez-nous visite sur Internet. Vous pouvez télécharger un **mode d'emploi sommaire** de votre machine sur le site Internet JURA (www.jura.com). Vous y trouverez également des informations intéressantes et actuelles sur votre IMPRESSA et tout ce qui concerne le café.

Installation de la machine

Lors de l'installation de votre IMPRESSA, respectez les consignes suivantes :

- Placez l'IMPRESSA sur une surface horizontale, insensible à l'eau.
- Choisissez l'emplacement de votre IMPRESSA de sorte qu'elle soit à l'abri d'une source de chaleur excessive. Veillez à ce que les fentes d'aération ne soient pas obstruées.



Remplissage du récipient à 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 torréfiés non traités.
-
- ▶ Retirez le couvercle protecteur d'arôme.
 - ▶ 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 protecteur d'arôme.

Première mise en service

Lors de la première mise en service, vous pouvez indiquer si vous souhaitez utiliser votre IMPRESSA **avec** ou **sans** cartouche filtrante CLEARYL Blue. Nous recommandons d'utiliser la cartouche filtrante lorsque la dureté de l'eau est égale ou supérieure à 10 °dH. Si vous ne connaissez pas la dureté de l'eau utilisée, vous pouvez d'abord la

déterminer (voir Chapitre 1 « Préparation et mise en service – Détermination de la dureté de l'eau »).



⚠ 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** En standard, la quantité d'eau est indiquée en « oz ». Vous pouvez modifier ce réglage pour passer en « ml » dans le mode de programmation (voir Chapitre 4 « Réglages durables en mode de programmation – Unité de quantité d'eau »).

Condition : le récipient à grains est rempli.

- ▶ Branchez la fiche secteur dans une prise de courant.
-  ▶ Allumez l'IMPRESSA à l'aide de l'interrupteur d'alimentation situé à l'arrière de la machine.
-  ▶ Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour allumer l'IMPRESSA. Les langues que vous pouvez sélectionner s'affichent.

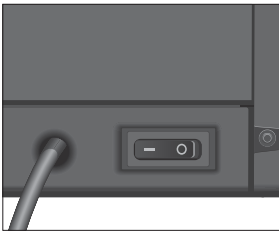
- i** Pour afficher d'autres langues, appuyez sur la touche « > » (en bas à droite).

- ▶ Appuyez sur la touche qui correspond à la langue souhaitée, par exemple « Français ».

« Enregistré » apparaît brièvement sur le visuel pour confirmer le réglage.

« Mode filtre »

- i** Vous devez décider à ce moment si vous souhaitez utiliser votre IMPRESSA **avec** ou **sans** cartouche filtrante CLEARYL Blue.



Première mise en service avec activation de la cartouche filtrante

AVIS

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

- ▶ Remplissez le réservoir d'eau uniquement avec de l'eau froide du robinet.

1 Préparation et mise en service



- ▶ Appuyez sur la touche « **Actif** ».
- ▶ Appuyez sur la touche « **Enregistrer** ».
« **Enregistré** » apparaît brièvement sur le visuel.
« **Placez le filtre** »
- ▶ Retirez le réservoir d'eau et rincez-le à l'eau froide.
- ▶ Ouvrez le porte-filtre et mettez la cartouche filtrante en place dans le réservoir d'eau en exerçant une légère pression.
- ▶ Fermez le porte-filtre. Il s'enclenche avec un clic audible.

i L'efficacité du filtre s'épuise au bout de trois mois. Réglez sa durée de vie à l'aide du disque dateur placé sur le porte-filtre, dans le réservoir d'eau.

- ▶ Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche et remettez-le en place.
- ▶ Appuyez sur la touche « **Suite** ».

« **Tourner ouvrir** »

- ▶ Placez un récipient (d'au moins 10 oz ou 300 ml) sous la buse mousse fine et l'écoulement de café.



- ▶ Ouvrez le sélecteur en position .

« **Rinçage du filtre** », de l'eau coule de la buse mousse fine.

i Vous pouvez interrompre le rinçage du filtre à tout moment. Pour cela, fermez le sélecteur. Ouvrez le sélecteur pour poursuivre le rinçage du filtre.

i L'eau peut présenter une légère coloration. Celle-ci n'est pas nocive pour la santé et n'affecte pas son goût.

Le rinçage du filtre s'arrête automatiquement au bout d'environ 10 oz (300 ml). « **Tourner fermer** » apparaît sur le visuel.



- ▶ Fermez le sélecteur en position .

« **Remplissage du système** », le système se remplit d'eau.

« **Chauffage machine** », la machine chauffe.

« **Rinçage machine** », le rinçage du système commence. Le rinçage s'arrête automatiquement. « **Choisir produit** » apparaît sur le visuel. Votre IMPRESSA est prête à l'emploi.

i Les produits que vous pouvez préparer s'affichent sur le visuel.

Première mise en service sans activation de la cartouche filtrante

AVIS

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



- ▶ Remplissez le réservoir d'eau uniquement avec de l'eau froide du robinet.

- ▶ Appuyez sur la touche « Inactif ».
- ▶ Appuyez sur la touche « Enregistrer ».
« Enregistré » apparaît brièvement sur le visuel.
« Dureté de l'eau »

i Si vous ne connaissez pas la dureté de l'eau utilisée, vous devez d'abord la déterminer (voir Chapitre 1 « Préparation et mise en service – Détermination de la dureté de l'eau »).

- ▶ Tournez le Rotary Switch pour modifier le réglage de la dureté de l'eau, par exemple sur « 25 °dH ».
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch.
« Enregistré » apparaît brièvement sur le visuel.
« Remplir réservoir d'eau »
- ▶ Ouvrez le couvercle du réservoir d'eau.
- ▶ Retirez le réservoir d'eau et rincez-le à l'eau froide.
- ▶ Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche et remettez-le en place.
« Tourner ouvrir »



- ▶ Placez un récipient sous la buse mousse fine et l'écoulement de café.
- ▶ Ouvrez le sélecteur en position .
« Remplissage du système », le système se remplit d'eau.
« Tourner fermer »
- ▶ Fermez le sélecteur en position .
« Remplissage du système », le système se remplit d'eau.
« Chauffage machine », la machine chauffe.

1 Préparation et mise en service

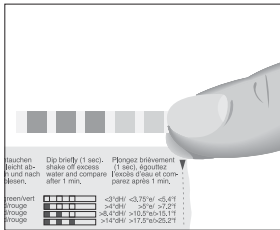
« Rinçage machine », le rinçage du système commence. Le rinçage s'arrête automatiquement. « Choisir produit » apparaît sur le visuel. Votre IMPRESSA est prête à l'emploi.

i Les produits que vous pouvez préparer s'affichent sur le visuel.

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 de test Aquadur® et de la description figurant sur l'emballage.

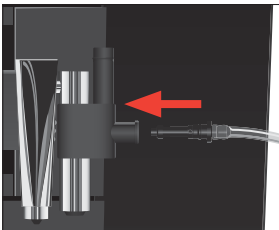
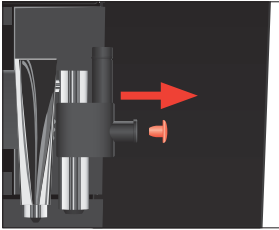


Niveau	Degré allemand affiché (°dH)	Degré de dureté générale (°dGH)	Parties par million (ppm)	Nombre de champs « rougeâtres » sur la languette de test
Inactif	–	–	–	–
Eau très douce	<3	<3	< 53.4	Aucun
Eau douce	> 4	> 4	> 71	1
Eau dure	> 8.4	> 8.4	> 150	2
Eau très dure	> 14	> 14	> 250	3

Raccordement du lait

Votre IMPRESSA prépare une mousse de lait fine et onctueuse à la consistance parfaite. Pour faire mousser du lait, le critère le plus important est que le lait soit à une température de 39–46 °F (4 à 8 °C). C'est pourquoi nous vous recommandons d'utiliser un refroidisseur de lait ou un récipient à lait isolant en inox.

- ▶ Retirez le capuchon protecteur de la buse mousse fine.



- ▶ Raccordez le tuyau de lait à la buse mousse fine. Utilisez le tuyau court avec un récipient à lait et le tuyau long avec une brique de lait.
- ▶ Reliez l'autre extrémité du tuyau de lait à un récipient à lait ou plongez-la dans une brique de lait.

Remplissage du réservoir d'eau

L'entretien quotidien de la machine et l'hygiène avec le lait, le café et l'eau sont essentiels pour garantir un résultat toujours parfait dans la tasse. C'est pourquoi vous devez changer l'eau **quotidien**ment.

AVIS

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

- ▶ Remplissez le réservoir d'eau uniquement avec de l'eau froide du robinet.
- ▶ Ouvrez le couvercle du réservoir d'eau.
- ▶ Retirez le réservoir d'eau et rincez-le à l'eau froide.
- ▶ Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche et remettez-le en place.
- ▶ Fermez le couvercle du réservoir d'eau.








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.
-

i Vous pouvez arrêter à tout moment la préparation d'une spécialité de café, de vapeur ou d'eau chaude en cours. Pour ce faire, appuyez sur une touche quelconque (pour une spécialité de café) ou fermez le sélecteur (pour de la vapeur ou de l'eau chaude).

i Pendant le broyage, vous pouvez sélectionner l'intensité du café des **produits individuels** en tournant le Rotary Switch  : doux () , normal () , fort () , extra () .

i Pendant la préparation, vous pouvez modifier la **quantité d'eau ou de vapeur** pré-réglée en tournant le Rotary Switch .

i Vous pouvez suivre l'avancement de la préparation sur le visuel.

i En standard, la quantité d'eau est indiquée en « oz ». Vous pouvez modifier ce réglage pour passer en « ml » dans le mode de programmation (voir Chapitre 4 « Réglages durables en mode de programmation – Unité de quantité d'eau »).

C'est lorsqu'il est chaud que le café est le meilleur. Une tasse en porcelaine froide refroidit et affadit la boisson. C'est pourquoi nous vous recommandons de préchauffer vos tasses. Tout l'arôme du café ne peut se déployer que dans des tasses préchauffées. Vous pouvez procurer un chauffe-tasses JURA chez votre revendeur agréé.

En mode de programmation, vous pouvez effectuer des **réglages durables** pour tous les produits (voir Chapitre 4 « Réglages durables en mode de programmation – Modification des réglages produits »).

Préparations possibles

L'IMPRESSA propose plusieurs possibilités de préparer une spécialité de café, de la mousse de lait ou de l'eau chaude :

- **Préparation à l'aide de l'écran d'accueil** : appuyez simplement sur la touche de préparation correspondant au produit souhaité qui s'affiche sur le visuel (écran d'accueil).

Par défaut, l'écran d'accueil affiche les produits suivants :

- « Espresso »
- « Café »
- « Cappuccino »
- « Latte macchiato »

- **Préparation à l'aide du menu tournant (fonction Rotary Selection)** : vous pouvez préparer d'autres produits que ceux affichés sur l'écran d'accueil. Dès que vous tournez le Rotary Switch, des produits supplémentaires s'affichent dans un **menu tournant**.

Tournez le Rotary Switch pour placer le produit souhaité au centre du menu. Pour lancer la préparation, appuyez sur le Rotary Switch ou sur la touche « Préparer ».

Le menu tournant affiche en plus les produits suivants :

- « Ristretto »
- « Deux ristretti »
- « Deux espressi »
- « Deux cafés »
- « 1 Special »
- « Espresso macchiato »
- « Portion de mousse de lait »

i Si vous ne lancez pas de préparation, le menu tournant disparaît automatiquement au bout de 10 secondes.

i Vous avez la possibilité de remplacer les quatre produits sur l'écran d'accueil par vos favoris personnels (voir Chapitre 4 « Réglages durables en mode de programmation – Remplacement des produits sur l'écran d'accueil »). Veuillez noter que les descriptions figurant dans les chapitres qui suivent se rapportent toujours aux réglages standard.

Ristretto, espresso et café



Exemple : voici comment préparer un café.

Condition : « Choisir produit » est affiché sur le visuel.

- ▶ Placez une tasse sous l'écoulement de café.
- ▶ Appuyez sur la touche « Café ».
La préparation commence. « Café » et l'intensité du café s'affichent. La quantité d'eau pré-réglée pour le café coule dans la tasse.
La préparation s'arrête automatiquement. « Choisir produit » apparaît sur le visuel.

Deux ristretti, deux espressi et deux cafés

Il existe plusieurs possibilités de préparer **deux** spécialités de café.

- Préparation à l'aide du **menu tournant** :
 - Placez l'un des doubles produits « Deux ristretti », « Deux espressi » ou « Deux cafés » au centre du menu et appuyez sur le Rotary Switch ou sur la touche « Préparer ».
 - Pendant la préparation d'un produit individuel :
 - Appuyez deux fois sur la touche du produit individuel **dans un délai de 2 secondes** pour lancer la préparation du double produit correspondant.

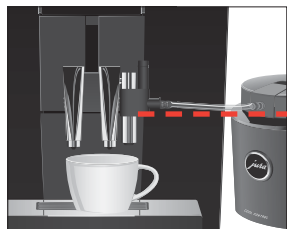
Exemple : voici comment préparer **deux cafés** (en utilisant le menu tournant).

Condition : l'écran d'accueil s'affiche.

- ▶ Placez deux tasses sous l'écoulement de café.
- 🕒 ▶ Tournez le Rotary Switch pour accéder au menu tournant.
- 🕒 ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que le produit « Deux cafés » se place au centre du menu.
- 🕒 ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour lancer la préparation.
La préparation du café commence. La quantité d'eau pré-réglée pour le café coule dans les tasses. La préparation s'arrête automatiquement. Votre IMPRESSA est de nouveau prête à l'emploi.



Latte macchiato, cappuccino



Votre IMPRESSA vous prépare un latte macchiato et un cappuccino par simple pression d'une touche.


i Ce chapitre est valable pour la **buse mousse fine Pro** et la **buse mousse fine**.

Exemple : voici comment préparer un cappuccino.

Condition : « Choisir produit » est affiché sur le visuel.



► Placez une tasse sous l'écoulement de café et la buse mousse fine (illustration : Cool Control de base 0,6 litre de JURA disponible en option).

i Veillez à ce que le niveau de lait ne dépasse **pas** le niveau du raccord du tuyau de lait sur la buse mousse fine.



i Si vous utilisez la **buse mousse fine Pro**, tournez le levier de sélection sur la position Mousse de lait .

► Appuyez sur la touche « Cappuccino ».
« Cappuccino » / « Intensité du café »

Dès que la machine est chaude, « Tourner ouvrir » apparaît.

 ► Ouvrez le sélecteur en position .
« Cappuccino », la préparation de la mousse de lait commence. La préparation s'arrête automatiquement une fois que la quantité de vapeur pré réglée est obtenue.

« Tourner fermer »

 ► Fermez le sélecteur en position .
La préparation du café commence. La quantité d'eau pré réglée pour l'espresso coule dans la tasse.
La préparation s'arrête automatiquement. « Choisir produit » apparaît sur le visuel.

i Lors de la préparation d'un latte macchiato, vous devez déplacer le verre sous l'écoulement de café après avoir fermé le sélecteur.

Pour garantir le bon fonctionnement de la buse mousse fine, vous devez obligatoirement la nettoyer **quotidiennement** si vous avez préparé du lait (voir Chapitre 5 « Entretien – Nettoyage de la buse mousse fine »). Votre IMPRESSA ne vous demande **pas** de nettoyer la buse mousse fine.

Mousse de lait



i Ce chapitre est valable pour la **buse mousse fine Pro** et la **buse mousse fine**.


i Vous pouvez également préparer du lait chaud avec la buse mousse fine Pro disponible en option.







Exemple : voici comment préparer de la mousse de lait.

Condition : « Choisir produit » est affiché sur le visuel.

► Placez une tasse sous la buse mousse fine (illustration : Cool Control de base 0,6 litre de JURA disponible en option).

i Veillez à ce que le niveau de lait ne dépasse **pas** le niveau du raccord du tuyau de lait sur la buse mousse fine.

i Si vous utilisez la **buse mousse fine Pro**, tournez le levier de sélection sur la position Mousse de lait .

-  ► Tournez le Rotary Switch pour accéder au menu tournant.
-  ► Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que le produit « Portion de mousse de lait » se place au centre du menu.
-  ► Appuyez sur le Rotary Switch pour lancer la préparation. « Portion de mousse de lait »
Dès que la machine est chaude, « Tourner ouvrir » apparaît.
-  ► Ouvrez le sélecteur en position .
« Portion de mousse de lait », la préparation de la mousse de lait commence. La préparation s'arrête automatiquement une fois que la quantité de vapeur pré-réglée est obtenue.
« Tourner fermer »
-  ► Fermez le sélecteur en position .
« Choisir produit » apparaît sur le visuel.

i Vous pouvez encore préparer de la vapeur pendant 40 secondes sans que la machine ait besoin de chauffer à nouveau.

Pour garantir le bon fonctionnement de la buse mousse fine, vous devez obligatoirement la nettoyer **quotidiennement** si vous avez préparé du lait (voir Chapitre 5 « Entretien – Nettoyage de la buse mousse fine »). Votre IMPRESSA ne vous demande **pas** de nettoyer la buse mousse fine.

Café moulu

Vous avez la possibilité d'utiliser une deuxième sorte de café, par exemple un café décaféiné, grâce à l'entonnoir de remplissage pour café moulu.

- i** Ne versez jamais plus de deux doses rases de café moulu.
- i** N'utilisez pas de café moulu trop fin. Le système pourrait se boucher et le café coulerait alors goutte à goutte.
- i** Si vous n'avez pas versé suffisamment de café moulu, « **Pas assez de café moulu** » s'affiche et l'IMPRESSA interrompt l'opération.
- i** La spécialité de café souhaitée doit être préparée dans la minute suivant le remplissage du café moulu. Sinon, l'IMPRESSA interrompt l'opération et se remet en mode prêt à l'emploi.

La préparation de toutes les spécialités de café à partir de café moulu suit ce modèle.

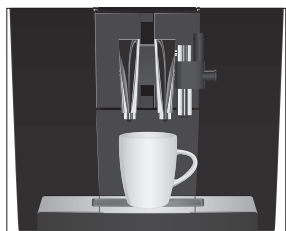
Exemple : voici comment préparer un espresso à partir de café moulu.

Condition : « **Choisir produit** » est affiché sur le visuel.



- ▶ Placez une tasse à espresso sous l'écoulement de café.
 - ▶ Ouvrez le couvercle de l'entonnoir de remplissage pour café moulu.
 - « **Versez du café moulu** »
 - ▶ Versez une dose rase de café moulu dans l'entonnoir de remplissage.
 - ▶ Fermez le couvercle de l'entonnoir de remplissage.
 - « **Choisir produit** »
 - ▶ Appuyez sur la touche « **Espresso** ».
- La préparation commence. « **Espresso** », la quantité d'eau pré réglée pour l'espresso coule dans la tasse.
- La préparation s'arrête automatiquement. « **Choisir produit** » apparaît sur le visuel.

Adaptation durable de la quantité d'eau à la taille de la tasse




Vous pouvez adapter très simplement et durablement la quantité d'eau de tous les **produits individuels** à la taille de la tasse. Comme dans l'exemple suivant, vous réglez la quantité une fois. Cette quantité coulera pour toutes les préparations qui suivront.

Exemple : voici comment régler **durablement** la quantité d'eau pour un café.

Condition : « Choisir produit » est affiché sur le visuel.

- ▶ Placez une tasse sous l'écoulement de café.
- ▶ Appuyez sur la touche « Café » et **maintenez-la enfoncée** jusqu'à ce que « Quantité suffisante ? Appuyez sur la touche » apparaisse.
- ▶ Relâchez la touche « Café ».
La préparation commence et le café coule dans la tasse.

i Lors de l'adaptation des spécialités de café au **lait**, la machine vous demande d'ouvrir le sélecteur . Fermez ensuite le sélecteur lorsque la tasse contient suffisamment de mousse de lait.

- ▶ Appuyez sur une touche quelconque dès qu'il y a assez de café dans la tasse.
La préparation s'arrête. « Enregistré » apparaît brièvement sur le visuel. La quantité d'eau réglée pour un café est durablement mémorisée. « Choisir produit » apparaît sur le visuel.

i Vous pouvez modifier ce réglage à tout moment en répétant l'opération.

i Vous pouvez aussi régler durablement la quantité d'eau pour toutes les spécialités de café ainsi que pour l'eau chaude en mode de programmation (voir Chapitre 4 « Réglages durables en mode de programmation – Modification des réglages produits »).

Réglage du broyeur

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

ATTENTION

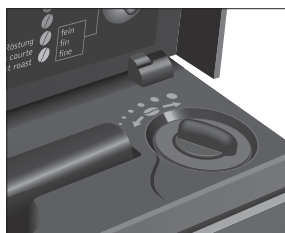
Si vous réglez la finesse de mouture avec le broyeur à l'arrêt, vous risquez d'endommager le sélecteur de finesse de mouture.

- ▶ 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.

Exemple : voici comment modifier la finesse de mouture **pendant** la préparation d'un espresso.

- ▶ Placez une tasse sous l'écoulement de café.
- ▶ Ouvrez le couvercle du compartiment à accessoires.
- ▶ Appuyez sur la touche « Espresso » pour lancer la préparation.
- ▶ Placez le sélecteur de finesse de mouture dans la position souhaitée **pendant** que le broyeur fonctionne.
La quantité d'eau préréglée coule dans la tasse. La préparation s'arrête automatiquement.
- ▶ Fermez le couvercle du compartiment à accessoires.



Eau chaude

Utilisez la buse d'eau chaude pour obtenir un écoulement d'eau parfait. La buse d'eau chaude se trouve sous le couvercle du compartiment à accessoires.

⚠ ATTENTION

Risque de brûlure par projection d'eau chaude.

- ▶ Évitez le contact direct avec la peau.

Exemple : voici comment préparer de l'eau chaude.

Condition : « Choisir produit » est affiché sur le visuel.

- ▶ Retirez la buse mousse fine avec précaution du Connector System® en la faisant légèrement tourner.
- ▶ Ouvrez le couvercle du compartiment à accessoires, prenez la buse d'eau chaude et refermez le couvercle.
- ▶ Insérez la buse d'eau chaude dans le raccord.
- ▶ Placez une tasse sous la buse d'eau chaude.
- ▶ Ouvrez le sélecteur en position ☼.
« Eau chaude », la quantité d'eau préréglée coule dans la tasse. La préparation s'arrête automatiquement.
« Tourner fermer »
- ▶ Fermez le sélecteur en position ①.
« Choisir produit » apparaît sur le visuel.



3 Fonctionnement quotidien

Allumage



L'entretien quotidien de la machine et l'hygiène avec le lait, le café et l'eau sont essentiels pour garantir un résultat toujours parfait dans la tasse. C'est pourquoi vous devez changer l'eau **quotidienne-ment**.

Condition : votre IMPRESSA est allumée à l'aide de l'interrupteur d'alimentation.

- ▶ Placez un récipient sous l'écoulement de café.
- ⌚ ▶ Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour allumer l'IMPRESSA.

« Bienvenue chez JURA »

« Chauffage machine »

« Rinçage machine », le rinçage du système commence. Le rinçage s'arrête automatiquement. « Choisir produit » apparaît sur le visuel. Votre IMPRESSA est prête à l'emploi.

Entretien quotidien



Pour pouvoir profiter longtemps de votre IMPRESSA et garantir en permanence une qualité de café optimale, vous devez l'entretenir quotidiennement.

- ▶ Sortez le bac d'égouttage.
- ▶ Videz le récipient à marc de café et le bac d'égouttage. Rincez-les tous deux à l'eau chaude.

i Videz toujours le récipient à marc de café lorsque la machine est **allumée**. C'est la seule façon de remettre à zéro le compteur de marc.

i Des résidus de lait et de café peuvent se déposer sur et sous la plate-forme pour tasses. Par conséquent, nettoyez régulièrement la plate-forme pour tasses.

- ▶ Remettez le récipient à marc de café et le bac d'égouttage en place.
- ▶ Rincez le réservoir d'eau à l'eau claire.

i Nettoyez régulièrement les parois intérieures du réservoir d'eau (avec une brosse par exemple) pour éviter les dépôts.

- ▶ Nettoyez la buse mousse fine (voir Chapitre 5 « Entretien – Nettoyage de la buse mousse fine »).

- ▶ Retirez le tuyau de lait et rincez-le soigneusement sous l'eau courante.
- ▶ Démontez et rincez la buse mousse fine (voir Chapitre 5 « Entretien – Démontage et rinçage de la buse mousse fine »).
- ▶ Essuyez la surface de la machine avec un chiffon doux (par exemple en microfibre), propre et humide.

i Pour des raisons d'hygiène, nous vous recommandons de changer régulièrement (tous les 3 mois environ) le tuyau de lait. Des tuyaux de rechange sont disponibles chez votre revendeur agréé.

Extinction

Si une spécialité de café a été préparée, le système se rince automatiquement quand vous éteignez votre IMPRESSA. Si du lait a été préparé, un rinçage Cappuccino est également demandé.



Condition : « Choisir produit » est affiché sur le visuel.

- ▶ Placez un récipient sous la buse mousse fine et l'écoulement de café.
- ⏻ ▶ Appuyez sur la touche Marche/Arrêt.
- « Tourner ouvrir » (si vous avez préparé du lait)
- ⊖ ▶ Ouvrez le sélecteur en position ⚡.
- « Rinçage du système de lait », le rinçage de la buse mousse fine commence.
- « Tourner fermer »
- ⌚ ▶ Fermez le sélecteur en position ⌚.
- « Rinçage machine », le rinçage du système commence. L'opération s'arrête automatiquement. Votre IMPRESSA est éteinte.

i Lorsque vous éteignez l'IMPRESSA à l'aide de la touche Marche/Arrêt, la machine consomme un courant en mode veille inférieur à 0,1 W. L'interrupteur d'alimentation permet de couper complètement la machine du secteur.

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.

Appuyez sur la touche P pour accéder au mode de programmation. En tournant le Rotary Switch et en utilisant les touches variables, vous pouvez naviguer en toute simplicité à travers les rubriques de programme et mémoriser durablement les réglages souhaités. Vous pouvez effectuer les réglages suivants :

Rubrique de programme	Sous-rubrique	Explication
« Statut d'entretien » (« 1/7 » et « 2/7 »)	« Nettoyage », « Remplacer filtre » (seulement lorsque le filtre est activé), « Détartrage » (seulement lorsque le filtre n'est pas activé), « Nettoyer Cappuccino », « Rinçage café », « Rinçage du système de lait »	▶ Lancez ici le programme d'entretien demandé.
« Réglages produits » (« 3/7 »)	« Mode expert », « Configuration standard »	▶ Sélectionnez vos réglages pour les spécialités de café ainsi que pour l'eau chaude. ▶ Rétablissez la configuration standard des produits individuels .

Rubrique de programme	Sous-rubrique	Explication
« Réglages machine » (« 4/7 »)	« Langue », « Extinction après », « Economie d'énergie », « Configuration standard »	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Sélectionnez votre langue. ▶ Réglez au bout de combien de temps l'IMPRESSA doit s'éteindre automatiquement. ▶ Sélectionnez un mode d'économie d'énergie. ▶ Rétablissez la configuration standard de la machine.
« Réglages machine » (« 5/7 »)	« Unités », « Visuel »	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Sélectionnez l'unité de quantité d'eau. ▶ Modifiez les réglages du visuel.
« Paramètres d'entretien » (« 6/7 »)	« Mode filtre », « Dureté de l'eau » (seulement lorsque le filtre n'est pas activé), « Rinçage à l'allumage »	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Indiquez si vous utilisez votre IMPRESSA avec ou sans cartouche filtrante CLEARYL Blue. ▶ Réglez la dureté de l'eau. ▶ Modifiez les réglages du rinçage à l'allumage.
« Informations » (« 7/7 »)	« Compteur de préparations », « Compteur d'entretien », « Version »	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Obtenez une vue d'ensemble de tous les produits préparés et consultez le nombre de programmes d'entretien effectués ainsi que le statut d'entretien.

Réglages produits

Dans la rubrique de programme « Réglages produits » (« 3/7 »), vous pouvez effectuer les réglages suivants :

- « Mode expert »
 - Effectuez des réglages personnels pour toutes les spécialités de café, le lait et l'eau chaude (voir Chapitre 4 « Réglages durables en mode de programmation – Modification des réglages produits »).
 - Remplacez les produits figurant sur l'écran d'accueil par vos favoris (voir Chapitre 4 « Réglages durables en mode de programmation – Remplacement des produits sur l'écran d'accueil »).
 - Modifiez le nom des différents produits (voir Chapitre 4 « Réglages durables en mode de programmation – Modification du nom des produits »).

- « Configuration standard »
 - Rétablissez la configuration standard des réglages pour les produits individuels.

Modification des réglages produits

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.

Dans la rubrique de programme « Réglages produits » (« 3/7 ») / « Mode expert », vous pouvez effectuer des réglages personnels pour toutes les spécialités de café ainsi que pour l'eau chaude. Vous pouvez effectuer les réglages suivants de manière durable :

Produit	Intensité du café	Quantité	Autres réglages
Ristretto, Espresso, Café, Café spécial	☉ (doux), ☉☉ (normal), ☉☉☉ (fort), ☉☉☉☉ (extra)	Quantité de café : 0.5 oz – 8.0 oz (25 ml – 240 ml)	Température (normale, élevée), nom du produit
Deux ristretti, Deux espressi, Deux cafés	–	Quantité de café : la quantité réglée pour le produit individuel est doublée.	Température (comme pour le produit individuel), nom du produit
Cappuccino, Espresso macchiato, Latte macchiato	☉ (doux), ☉☉ (normal), ☉☉☉ (fort), ☉☉☉☉ (extra)	Quantité de café : 0.5 oz – 8.0 oz (25 ml – 240 ml) Mousse de lait : 0 s – 120 s Pause : 0 s – 120 s	Température (normale, élevée), nom du produit
Portion de mousse de lait	–	Mousse de lait : 0 s – 120 s	Nom du produit
Eau chaude	–	Eau : 0.5 oz – 15.0 oz (25 ml – 450 ml)	Température (basse, normale, élevée), nom du produit

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

Exemple : voici comment modifier l'intensité du café pour un café de « normal » (☺) à « fort » (☹).

Condition : « Choisir produit » est affiché sur le visuel.

- P ▶ Appuyez sur la touche P.
« Statut d'entretien » (« 1/7 »)
- ☺ ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que « Réglages produits » (« 3/7 ») s'affiche.
▶ Appuyez sur la touche « Mode expert ».
« Mode expert »
- i Sélectionnez ensuite la touche du produit pour lequel vous souhaitez effectuer le réglage. Aucun produit n'est préparé lors de cette opération.
 - ▶ Appuyez sur la touche « > » (en bas à droite) jusqu'à ce que « Café » s'affiche.
 - ▶ Appuyez sur la touche « Café ».
« Café »
 - ▶ Appuyez sur la touche « Intensité du café ».
« Café » / « Intensité du café »
 - ☺ ▶ Tournez le Rotary Switch pour modifier le réglage de l'intensité du café.
▶ Appuyez sur la touche « Enregistrer ».
« Enregistré » apparaît brièvement sur le visuel.
« Café »
 - P ▶ Appuyez sur la touche P pour quitter le mode de programmation.
« Choisir produit »

Remplacement des produits sur l'écran d'accueil

Vous avez la possibilité de remplacer les quatre produits sur l'écran d'accueil par vos favoris personnels.

Exemple : voici comment remplacer « Cappuccino » sur l'écran d'accueil par « Espresso macchiato ».

Condition : « Choisir produit » est affiché sur le visuel.

- P ▶ Appuyez sur la touche P.
« Statut d'entretien » (« 1/7 »)

4 Réglages durables en mode de programmation



- ⊙ ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que « Réglages produits » (« 3/7 ») s'affiche.
- ▶ Appuyez sur la touche « Mode expert ».
- ▶ Appuyez plusieurs fois sur la touche « > » (en bas à droite) jusqu'à ce que « Espresso macchiato » s'affiche.
- ▶ Appuyez sur la touche « Espresso macchiato ».
- ⊙ ▶ Appuyez sur la touche « > » (en bas à droite) jusqu'à ce que « Position sous les favoris » s'affiche.
- ▶ Appuyez sur la touche « Position sous les favoris ».
- ▶ Appuyez sur la touche « Cappuccino ».
- ▶ Appuyez sur la touche « Choisir la position » / « Remplacer ce produit par un autre ? »
- ▶ Appuyez sur la touche « Oui ».
- ▶ « Enregistré » apparaît brièvement sur le visuel.
- ▶ « Espresso macchiato »
- P ▶ Appuyez sur la touche P pour quitter le mode de programmation.
- ▶ « Choisir produit »

Modification du nom des produits

Dans la rubrique de programme « Réglages produits » / « Mode expert », vous pouvez renommer tous les produits.

Condition : « Choisir produit » est affiché sur le visuel.

- P ▶ Appuyez sur la touche P.
- ▶ « Statut d'entretien » (« 1/7 »)
- ⊙ ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que « Réglages produits » (« 3/7 ») s'affiche.
- ▶ Appuyez sur la touche « Mode expert ».
- ▶ Appuyez sur la touche « > » (en bas à droite) jusqu'à ce que « Espresso » s'affiche.
- ▶ Appuyez sur la touche « Espresso ».
- ▶ Appuyez sur la touche « > » (en bas à droite) jusqu'à ce que « Nom du produit » s'affiche.

- ▶ Appuyez sur la touche « **Nom du produit** ».
Les lettres, chiffres et caractères spéciaux que vous pouvez sélectionner apparaissent sur le visuel.
- i** En appuyant sur la touche « **abc/ABC** », vous pouvez basculer entre les minuscules et les majuscules.
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que la lettre souhaitée soit sélectionnée.
-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer la lettre.
 - ▶ Continuez jusqu'à ce que le nouveau nom souhaité pour le produit s'affiche sur le visuel.
- i** Veuillez noter que la longueur du texte est limitée.
 - ▶ Appuyez sur la touche « **Enregistrer** ».
« **Enregistré** » apparaît brièvement sur le visuel.
Le nouveau nom du produit s'affiche.
- P** ▶ Appuyez sur la touche P pour quitter le mode de programmation.
« **Choisir produit** »



Extinction automatique

L'extinction automatique de votre IMPRESSA vous permet d'économiser de l'énergie. Lorsque cette fonction est activée, votre IMPRESSA s'éteint automatiquement après la dernière opération dès que le temps programmé s'est écoulé.

Vous pouvez régler l'extinction automatique sur 15 minutes, 30 minutes ou de 1 à 15 heures.

Exemple : voici comment modifier le délai de mise hors circuit de « **2 h** » à « **1 h** ».

Condition : « **Choisir produit** » est affiché sur le visuel.

- P** ▶ Appuyez sur la touche P.
« **Statut d'entretien** » (« **1/7** »)
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que « **Réglages machine** » (« **4/7** ») s'affiche.
 - ▶ Appuyez sur la touche « **Extinction après** ».
« **Extinction après** »
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que « **1 h** » s'affiche.

- ▶ Appuyez sur la touche « Enregistrer ».
« Enregistré » apparaît brièvement sur le visuel.
« Réglages machine »

- P ▶ Appuyez sur la touche P pour quitter le mode de programmation.
« Choisir produit »


Mode d'économie d'énergie

Dans la rubrique de programme « Réglages machine » (« 4/7 ») / « Economie d'énergie », vous pouvez régler durablement un mode d'économie d'énergie (Energy Save Mode, E.S.M.®) :

- « Actif »
 - Peu après la dernière préparation, l'IMPRESSA cesse de chauffer. Après environ 5 minutes, le message « Mode d'économie » s'affiche sur le visuel.
 - Avant de préparer une spécialité de café, une spécialité de café au lait ou de l'eau chaude, la machine doit chauffer.
- « Inactif »
 - Toutes les spécialités de café, les spécialités de café au lait ainsi que de l'eau chaude peuvent être préparées sans temps d'attente.

Exemple : voici comment modifier le mode d'économie d'énergie de « Actif » à « Inactif ».

Condition : « Choisir produit » est affiché sur le visuel.

- P ▶ Appuyez sur la touche P.
« Statut d'entretien » (« 1/7 »)
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que « Réglages machine » (« 4/7 ») s'affiche.
- ▶ Appuyez sur la touche « Economie d'énergie ».
« Economie d'énergie »
 - ▶ Appuyez sur la touche « Inactif ».
 - ▶ Appuyez sur la touche « Enregistrer ».
« Enregistré » apparaît brièvement sur le visuel.
« Réglages machine »
- P ▶ Appuyez sur la touche P pour quitter le mode de programmation.
« Choisir produit »


Réglages d'entretien

Dans la rubrique de programme « Paramètres d'entretien » (« 6/7 »), vous pouvez effectuer les réglages suivants :

- « Mode filtre »
 - Activez la cartouche filtrante CLEARYL Blue (voir Chapitre 5 « Entretien – Mise en place et activation du filtre »).
- « Dureté de l'eau » (seulement lorsque le filtre n'est pas activé)
 - Si vous n'utilisez pas de cartouche filtrante, vous devez régler la dureté de l'eau (voir Chapitre 4 « Réglages durables en mode de programmation – Réglage de la dureté de l'eau »).
- « Rinçage à l'allumage »
 - « Manuel »: Le rinçage à l'allumage doit être lancé manuellement.
 - « Automatique »: Le rinçage à l'allumage se lance automatiquement.

Exemple : voici comment définir que le rinçage à l'allumage soit lancé **manuellement**.

Condition : « Choisir produit » est affiché sur le visuel.

- P** ▶ Appuyez sur la touche P.
« Statut d'entretien » (« 1/7 »)
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que « Paramètres d'entretien » (« 6/7 ») s'affiche.
- ▶ Appuyez sur la touche « Rinçage à l'allumage ».
« Rinçage à l'allumage »
- ▶ Appuyez sur la touche « Manuel ».
- ▶ Appuyez sur la touche « Enregistrer ».
« Enregistré » apparaît brièvement sur le visuel.
« Paramètres d'entretien »
- P** ▶ Appuyez sur la touche P pour quitter le mode de programmation.
« Choisir produit »

Réglage de la dureté de l'eau

- i** Vous ne pouvez pas régler la dureté de l'eau si vous utilisez la cartouche filtrante CLEARYL Blue et l'avez activée.

Plus l'eau est dure, plus il faut détartrer régulièrement l'IMPRESSA. C'est pourquoi il est important de régler correctement la dureté de l'eau.

La dureté de l'eau peut être réglée en continu de 1 °dH à 30 °dH.

Condition : « Choisir produit » est affiché sur le visuel.

- P ▶ Appuyez sur la touche P.
« Statut d'entretien » (« 1/7 »)
- ⊗ ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que « Paramètres d'entretien » (« 6/7 ») s'affiche.
 - ▶ Appuyez sur la touche « Dureté de l'eau ».
« Dureté de l'eau »
- ⊗ ▶ Tournez le Rotary Switch pour régler la dureté de l'eau.
 - ▶ Appuyez sur la touche « Enregistrer ».
« Enregistré » apparaît brièvement sur le visuel.
« Paramètres d'entretien »
- P ▶ Appuyez sur la touche P pour quitter le mode de programmation.
« Choisir produit »

Réglages du visuel

Vous pouvez régler la luminosité et le contraste du visuel (pourcentage) dans la rubrique de programme « Réglages machine » (« 5/7 ») / « Visuel ».

Condition : « Choisir produit » est affiché sur le visuel.

- P ▶ Appuyez sur la touche P.
« Statut d'entretien » (« 1/7 »)
- ⊗ ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que « Réglages machine » (« 5/7 ») s'affiche.
 - ▶ Appuyez sur la touche « Visuel ».
« Visuel »
- ⊗ ▶ Tournez le Rotary Switch pour modifier le réglage du visuel.
 - ▶ Appuyez sur la touche « Enregistrer ».
« Enregistré » apparaît brièvement sur le visuel.
« Réglages machine »
- P ▶ Appuyez sur la touche P pour quitter le mode de programmation.
« Choisir produit »

Unité de quantité d'eau

Vous pouvez sélectionner l'unité de quantité d'eau dans la rubrique de programme « Réglages machine » (« 5/7 ») / « Unités ».

Exemple : voici comment modifier l'unité de quantité d'eau de « ml » à « oz ».

Condition : « Choisir produit » est affiché sur le visuel.

- P ▶ Appuyez sur la touche P.
« Statut d'entretien » (« 1/7 »)
- ⦿ ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que « Réglages machine » (« 5/7 ») s'affiche.
▶ Appuyez sur la touche « Unités ».
« Unités »
- ▶ Appuyez sur la touche « oz ».
- ▶ Appuyez sur la touche « Enregistrer ».
« Enregistré » apparaît brièvement sur le visuel.
« Réglages machine »
- P ▶ Appuyez sur la touche P pour quitter le mode de programmation.
« Choisir produit »

Rétablissement de la configuration standard

La configuration standard de la machine peut être rétablie dans la rubrique de programme « Réglages machine » (« 4/7 ») / « Configuration standard » : La configuration standard de **tous les réglages client** (sauf « Filtre » et « Dureté de l'eau ») est rétablie. Ensuite, votre IMPRESSA s'éteint.

Condition : « Choisir produit » est affiché sur le visuel.

- P ▶ Appuyez sur la touche P.
« Statut d'entretien » (« 1/7 »)
- ⦿ ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que « Réglages machine » (« 4/7 ») s'affiche.
▶ Appuyez sur la touche « Configuration standard ».
« Configuration standard » / « Souhaitez-vous réinitialiser la machine ? »
- ▶ Appuyez sur la touche « Oui ».
« Enregistré » apparaît brièvement sur le visuel.
Votre IMPRESSA est éteinte.

Langue

Dans cette rubrique de programme, vous pouvez régler la langue de votre IMPRESSA.

Exemple : voici comment modifier la langue de « Français » à « English ».

Condition : « Choisir produit » est affiché sur le visuel.

- P ▶ Appuyez sur la touche P.
« Statut d'entretien » (« 1/7 »)

4 Réglages durables en mode de programmation

- ⦿ ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que « Réglages machine » (« 4/7 ») s'affiche.
 - ▶ Appuyez sur la touche « Langue ».
 - « Langue »
- i Pour afficher d'autres langues, appuyez sur la touche « > » (en bas à droite).
 - ▶ Appuyez sur la touche « English ».
 - « Saved » apparaît brièvement sur le visuel
 - « Machine settings »
- P ▶ Appuyez sur la touche P pour quitter le mode de programmation.
 - « Please select product »

Consultation d'informations

Dans la rubrique de programme « Informations » (« 7/7 »), vous pouvez consulter les informations suivantes :

- « Compteur de préparations » : nombre de spécialités de café, de spécialités de café au lait et de portions d'eau chaude préparées
- « Compteur d'entretien » : nombre de programmes d'entretien effectués (nettoyage, détartrage, etc.)
- « Version » : version du logiciel

Exemple : voici comment consulter le nombre de spécialités de café préparées.

Condition : « Choisir produit » est affiché sur le visuel.

- P ▶ Appuyez sur la touche P.
 - « Statut d'entretien » (« 1/7 »)
- ⦿ ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que « Informations » (« 7/7 ») s'affiche.
 - ▶ Appuyez sur la touche « Compteur de préparations ».
 - « Compteur de préparations »
- i Appuyez sur la touche « > » (en bas à droite) pour afficher le nombre d'autres spécialités de café.
- P ▶ Appuyez sur la touche P pour quitter le mode de programmation.
 - « Choisir produit »

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.

Votre IMPRESSA dispose des programmes d'entretien intégrés suivants :

- Rinçage de la machine (« Rinçage café »)
- Rinçage de la buse mousse fine (« Rinçage du système de lait »)
- Nettoyage de la buse mousse fine (« Nettoyer Cappuccino »)
- Remplacement du filtre (« Remplacer filtre »)
- Nettoyage de la machine (« Nettoyage »)
- Détartrage de la machine (« Détartrage ») (seulement lorsque le filtre n'est pas activé)

- i** Effectuez le nettoyage, le remplacement du filtre ou le détartrage lorsque la machine vous le demande.
- i** Vous pouvez lancer le programme d'entretien à tout moment en mode de programmation (rubrique de programme « Statut d'entretien »).
- i** Votre IMPRESSA ne vous demande pas de nettoyer la buse mousse fine. Pour des raisons d'hygiène, nettoyez **quotidiennement** la buse mousse fine si vous avez préparé du lait.

Rinçage de la machine



Vous pouvez lancer le cycle de rinçage manuellement à tout moment.

Condition : « Choisir produit » est affiché sur le visuel.

► Placez un récipient sous l'écoulement de café.

P ► Appuyez sur la touche P.

« Statut d'entretien » (« 1/7 »)

⊖ ► Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que « Statut d'entretien » (« 2/7 ») s'affiche.

► Appuyez sur la touche « Rinçage café » pour lancer le cycle de rinçage.

« Rinçage machine », de l'eau coule de l'écoulement de café.

Le rinçage s'arrête automatiquement. « Choisir produit » apparaît sur le visuel.

Rinçage de la buse mousse fine



i Ce chapitre est valable pour la **buse mousse fine Pro** et la **buse mousse fine**.

L'IMPRESSA demande un rinçage Cappuccino après chaque préparation de lait.

Condition : « Rincer Cappuccino » est affiché sur le visuel.

► Placez un récipient sous la buse mousse fine.

⊖ ► Appuyez sur le Rotary Switch.

« Tourner ouvrir »

⊖ ► Ouvrez le sélecteur en position **⏏**.

« Rinçage du système de lait », le rinçage de la buse mousse fine commence.

Le rinçage s'arrête automatiquement. « Tourner fermer » apparaît sur le visuel.

Ⓛ ► Fermez le sélecteur en position **Ⓛ**.

« Choisir produit » apparaît sur le visuel.

Nettoyage de la buse mousse fine

i Ce chapitre est valable pour la **buse mousse fine Pro** et la **buse mousse fine**.

Pour garantir le bon fonctionnement de la buse mousse fine, vous devez obligatoirement la nettoyer **quotidiennement** si vous avez préparé du lait. Votre IMPRESSA ne vous demande **pas** de nettoyer la buse mousse fine.

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.

i Le détergent pour système de lait JURA est disponible chez votre revendeur agréé.

Condition : « Choisir produit » est affiché sur le visuel.

- P**
- ▶ Appuyez sur la touche P.
 - « Statut d'entretien » (« 1/7 »)
 - ▶ Appuyez sur la touche « Nettoyer Cappuccino ».
 - ▶ Appuyez sur la touche « Démarrage ».
 - ▶ Appuyez une nouvelle fois sur la touche « Démarrage ».
 - « Détergent pour Cappuccino »
 - ▶ Retirez le tuyau de lait du récipient à lait ou de la brique de lait.
 - ▶ Remplissez un récipient de 8,5 oz (250 ml) d'eau fraîche et versez-y un bouchon de détergent pour système de lait.

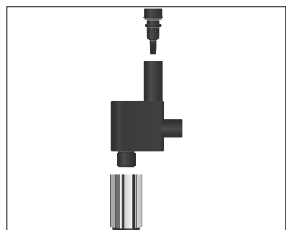


- ▶ Plongez le tuyau de lait dans le récipient.
- ▶ Placez un récipient sous la buse mousse fine.
- ▶ Appuyez sur la touche « Suite ».
« Nettoyer Cappuccino »
- Dès que la machine est chaude, « Tourner ouvrir » apparaît.
- ⊖ ▶ Ouvrez le sélecteur en position .
« Nettoyage Cappuccino », le nettoyage de la buse mousse fine et du tuyau de lait commence.
« Tourner fermer »
- Ⓜ ▶ Fermez le sélecteur en position .
« Eau pour Cappuccino »
- ▶ Rincez soigneusement le récipient, remplissez-le de 8,5 oz (250 ml) d'eau fraîche et plongez-y le tuyau de lait.
- ▶ Videz l'autre récipient et placez-le à nouveau sous la buse mousse fine.
- ▶ Appuyez sur la touche « Suite ».
« Tourner ouvrir »
- ⊖ ▶ Ouvrez le sélecteur en position .
« Nettoyage Cappuccino », la buse mousse fine et le tuyau de lait sont rincés à l'eau fraîche.
« Tourner fermer »
- Ⓜ ▶ Fermez le sélecteur en position .
« Choisir produit » apparaît sur le visuel.

Démontage et rinçage de la buse mousse fine

Pour garantir le bon fonctionnement de la buse mousse fine 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.

- ▶ Retirez le tuyau de lait et rincez-le soigneusement sous l'eau courante.
- ▶ Retirez la buse mousse fine avec précaution du Connector System® en la faisant légèrement tourner.
- ▶ Désassemblez la buse mousse fine.
- ▶ Rincez soigneusement toutes les pièces de la buse mousse fine 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.



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

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

Mise en place et activation du filtre

Vous n'avez plus besoin de détartre votre IMPRESSA si vous utilisez la cartouche filtrante CLEARYL Blue. Si vous n'avez pas activé la cartouche filtrante au cours de la première mise en service, vous pouvez le faire en suivant la procédure ci-dessous.

i Exécutez l'opération de « mise en place du filtre » sans interruption. Vous garantirez ainsi le fonctionnement optimal de votre IMPRESSA.

Condition : « Choisir produit » est affiché sur le visuel.

- P** ▶ Appuyez sur la touche P.
« Statut d'entretien » (« 1/7 »)
- ⊖** ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que « Paramètres d'entretien » (« 6/7 ») s'affiche.
▶ Appuyez sur la touche « Mode filtre ».
« Mode filtre »
- ▶ Appuyez sur la touche « Actif ».
- ▶ Appuyez sur la touche « Enregistrer ».
« Enregistré » apparaît brièvement sur le visuel.
« Placez le filtre »
- ▶ Retirez le réservoir d'eau et videz-le.
- ▶ Ouvrez le porte-filtre.
- ▶ Retirez la cartouche filtrante CLEARYL Blue du Welcome Pack.
- ▶ Enfoncez la cartouche filtrante CLEARYL Blue dans le réservoir d'eau en exerçant une légère pression.
- ▶ Fermez le porte-filtre. Il s'enclenche avec un clic audible.



i L'efficacité du filtre s'épuise au bout de trois mois. Réglez sa durée de vie à l'aide du disque dateur placé sur le porte-filtre, dans le réservoir d'eau.

- ▶ Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche et remettez-le en place.



► Placez un récipient (d'au moins 10 oz ou 300 ml) sous la buse mousse fine.

► Appuyez sur la touche « Suite ».

« Tourner ouvrir »



► Ouvrez le sélecteur en position

« Rinçage du filtre », de l'eau coule de la buse mousse fine.

i Vous pouvez interrompre le rinçage du filtre à tout moment. Pour cela, fermez le sélecteur. Ouvrez le sélecteur pour poursuivre le rinçage du filtre.

i L'eau peut présenter une légère coloration. Celle-ci n'est pas nocive pour la santé et n'affecte pas son goût.

Le rinçage du filtre s'arrête automatiquement au bout d'environ 10 oz (300 ml). « Tourner fermer » apparaît sur le visuel.



► Fermez le sélecteur en position

« Choisir produit » apparaît sur le visuel. Le filtre est activé.

Remplacement du filtre

i L'efficacité du filtre s'épuise après le passage de 2000 oz (60 litres) d'eau. Votre IMPRESSA demande alors le remplacement du filtre.

i L'efficacité du filtre s'épuise au bout de trois mois. Réglez sa durée de vie à l'aide du disque dateur placé sur le porte-filtre, dans le réservoir d'eau.

i Si la cartouche filtrante CLEARYL Blue n'est pas activée en mode de programmation, aucune demande de remplacement du filtre n'apparaît.

i Les cartouches filtrantes CLEARYL sont disponibles chez votre revendeur.

Condition : « Remplac. du filtre » est affiché sur le visuel.



► Appuyez sur la touche P.

« Statut d'entretien » (« 1/7 »)

► Appuyez sur la touche « Remplacer filtre ».

« Remplacer filtre »

► Appuyez sur la touche « Démarrage ».

► Appuyez une nouvelle fois sur la touche « Démarrage ».

« Remplacez le filtre »

► Retirez le réservoir d'eau et videz-le.




- ▶ Ouvrez le porte-filtre et retirez l'ancienne cartouche filtrante CLEARYL Blue.
- ▶ Enfoncez une nouvelle cartouche filtrante CLEARYL Blue dans le réservoir d'eau en exerçant une légère pression.
- ▶ Fermez le porte-filtre. Il s'enclenche avec un clic audible.
- ▶ Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche et remettez-le en place.

- ▶ Placez un récipient (d'au moins 10 oz ou 300 ml) sous la buse mousse fine.
- ▶ Appuyez sur la touche « Suite ».

« Tourner ouvrir »



- ▶ Ouvrez le sélecteur en position .
- « Rinçage du filtre », de l'eau coule de la buse mousse fine.

i Vous pouvez interrompre le rinçage du filtre à tout moment. Pour cela, fermez le sélecteur. Ouvrez le sélecteur pour poursuivre le rinçage du filtre.

i L'eau peut présenter une légère coloration. Celle-ci n'est pas nocive pour la santé et n'affecte pas son goût.

Le rinçage du filtre s'arrête automatiquement au bout d'environ 10 oz (300 ml). « Tourner fermer » apparaît sur le visuel.



- ▶ Fermez le sélecteur en position .
- « Choisir produit » apparaît sur le visuel.

Nettoyage de la machine

AVERTISSEMENT

Après 200 préparations ou 80 rinçages à l'allumage, l'IMPRESSA demande un nettoyage.

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.

-
- i** Le programme de nettoyage dure environ 20 minutes.
 - i** N'interrompez pas le programme de nettoyage. Cela en compromettrait la qualité.
 - i** Les pastilles de nettoyage JURA sont disponibles chez votre revendeur agréé.

Condition : « Nettoyer appareil » est affiché sur le visuel.

- P**
- ▶ Appuyez sur la touche **P**.
« Statut d'entretien » (« 1/7 »)
 - ▶ Appuyez sur la touche « **Nettoyage** ».
« **Nettoyage** »
 - ▶ Appuyez sur la touche « **Démarrage** ».
 - ▶ Appuyez une nouvelle fois sur la touche « **Démarrage** ».
« **Vider marc** »
 - ▶ Videz le bac d'égouttage et le récipient à marc de café, puis remettez-les en place.
« **Presser Rotary Switch** »



- ▶ Placez un récipient sous l'écoulement de café.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch.
« **Nettoyage machine** », de l'eau coule de l'écoulement de café.
L'opération s'interrompt, « **Ajouter pastille** ».
- ▶ Ouvrez le couvercle de l'entonnoir de remplissage pour café moulu.
- ▶ Ajoutez une pastille de nettoyage JURA dans l'entonnoir de remplissage.
- ▶ Fermez le couvercle de l'entonnoir de remplissage.
« **Presser Rotary Switch** »
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch.
« **Nettoyage machine** », de l'eau coule plusieurs fois de l'écoulement de café.
L'opération s'arrête automatiquement.
« **Vider marc** »
- ▶ Videz le bac d'égouttage et le récipient à marc de café, puis remettez-les en place.
« **Choisir produit** » apparaît sur le visuel. Le nettoyage est terminé.

Détartrage de la machine

AVERTISSEMENT

L'IMPRESSA s'entartre au fil de son utilisation et demande automatiquement un détartrage. Le degré d'entartrage dépend de la dureté de votre eau.

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.

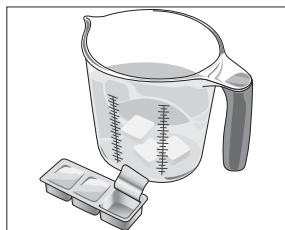
AVIS L'interruption du programme de détartrage peut entraîner une détérioration de la machine.

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

-
- i** Le programme de détartrage dure environ 40 minutes.
 - i** Les tablettes de détartrage JURA sont disponibles chez votre revendeur agréé.
 - i** Si vous utilisez une cartouche filtrante CLEARYL Blue et que celle-ci est activée, aucune demande de détartrage n'apparaît.
 - i** Le contact avec le détartrant peut entraîner une détérioration des surfaces fragiles (par exemple marbre). Eliminez immédiatement les projections.

Condition : « **Detartrer appareil** » est affiché sur le visuel.

- P**
- ▶ Appuyez sur la touche P.
« **Statut d'entretien** » (« 1/7 »)
 - ▶ Appuyez sur la touche « **Détartrage** ».
« **Détartrage** »
 - ▶ Appuyez sur la touche « **Démarrage** ».
 - ▶ Appuyez une nouvelle fois sur la touche « **Démarrage** ».
« **Videz le bac d'égouttage** »



- ▶ Videz le bac d'égouttage et le récipient à marc de café, puis remettez-les en place.

« Ajouter produit »

- ▶ Retirez le réservoir d'eau et videz-le.
- ▶ Dissolvez entièrement le contenu d'un blister (3 tablettes de détartrage JURA) dans un récipient contenant 17 oz (500 ml) d'eau tiède. Cela peut prendre quelques minutes.

- ▶ Remplissez le réservoir d'eau vide avec la solution obtenue et remettez-le en place.

« Tourner ouvrir »

- ▶ Retirez la buse mousse fine avec précaution du Connector System® en la faisant légèrement tourner.
- ▶ Placez un récipient (d'au moins 17 oz ou 500 ml) sous le Connector System®.



- ▶ Ouvrez le sélecteur en position ☺.

« Détartrage machine », de l'eau coule plusieurs fois du Connector System®.

L'opération s'interrompt, « Tourner fermer ».



- ▶ Fermez le sélecteur en position ☹.

« Détartrage machine », le cycle de détartrage se poursuit.

L'opération s'interrompt, « Videz le bac d'égouttage ».

- ▶ Videz le bac d'égouttage et le récipient à marc de café, puis remettez-les en place.

« Remplir réservoir d'eau »

- ▶ Videz le récipient et placez-le sous le Connector System® et l'écoulement de café.

- ▶ Retirez le réservoir d'eau et rincez-le soigneusement.

- ▶ Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche et remettez-le en place.

« Tourner ouvrir »



- ▶ Ouvrez le sélecteur en position ☺.

« Détartrage machine », le cycle de détartrage se poursuit.

L'opération s'interrompt, « Tourner fermer ».



- ▶ Fermez le sélecteur en position ☹.

« Détartrage machine », le cycle de détartrage se poursuit.

L'opération s'interrompt, « Détartrage machine ».

De l'eau coule de l'écoulement de café.

« Videz le bac d'égouttage »

- ▶ Remontez la buse mousse fine sur le Connector System®.
- ▶ Videz le bac d'égouttage et le récipient à marc de café, puis remettez-les en place.



« Choisir produit » apparaît sur le visuel. Le détartrage est terminé.

- i** En cas d'interruption imprévue du programme de détartrage, rincez soigneusement le réservoir d'eau.

Nettoyage du récipient à grains

Les grains de café peuvent présenter une légère couche grasseuse qui se dépose sur les parois du récipient à grains. Ces résidus peuvent altérer la qualité du café préparé. C'est pourquoi nous vous recommandons de nettoyer le récipient à grains de temps en temps.

Condition : « Remplir récipient à grains » est affiché sur le visuel.

-  ▶ Eteignez la machine à l'aide de la touche Marche/Arrêt.
-  ▶ Eteignez la machine en appuyant sur l'interrupteur d'alimentation.
- ▶ Retirez le couvercle protecteur d'arôme.
- ▶ Nettoyez le récipient à grains à l'aide d'un chiffon sec et doux.
- ▶ Remplissez le récipient à grains de grains de café et fermez le couvercle protecteur d'arôme.

Détartrage du réservoir d'eau

Le réservoir d'eau peut s'entartrer. Pour garantir le bon fonctionnement de votre machine, vous devez détartrer le réservoir d'eau à intervalle régulier.

- ▶ Retirez le réservoir d'eau.
- ▶ Si vous utilisez une cartouche filtrante CLEARYL Blue, retirez-la.
- ▶ Détartrez le réservoir avec un détartrant doux en usage dans le commerce et en vous conformant aux instructions du fabricant.
- ▶ Rincez soigneusement le réservoir d'eau.
- ▶ Si vous utilisez une cartouche filtrante CLEARYL Blue, remettez-la en place.
- ▶ Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche et remettez-le en place.

6 Messages sur le visuel

Message	Cause/Conséquence	Mesure
« Remplir réservoir d'eau »	Le réservoir d'eau est vide. Aucune préparation n'est possible.	► Remplissez le réservoir d'eau (voir Chapitre 1 « Préparation et mise en service – Remplissage du réservoir d'eau »).
« Vider marc »	Le récipient à marc de café est plein. Aucune préparation n'est possible.	► Videz le récipient à marc de café et le bac d'égouttage (voir Chapitre 3 « Fonctionnement quotidien – Entretien quotidien »).
« Cuve manque »	Le bac d'égouttage n'est pas correctement installé ou est absent. Aucune préparation n'est possible.	► Mettez le bac d'égouttage en place.
« Remplir récipient à grains »	Le récipient à grains est vide. Aucune préparation n'est possible.	► Remplissez le récipient à grains (voir Chapitre 1 « Préparation et mise en service – Remplissage du récipient à grains »).
« Rincer Cappuccino »	L'IMPRESSA demande un rinçage Cappuccino.	► Effectuez le rinçage du système de lait (voir Chapitre 5 « Entretien – Rinçage de la buse mousse fine »).
« Remplac. du filtre »	La cartouche filtrante a perdu son efficacité.	► Remplacez la cartouche filtrante CLEARYL Blue (voir Chapitre 5 « Entretien – Remplacement du filtre »).
« Nettoyer appareil »	L'IMPRESSA demande un nettoyage.	► Effectuez le nettoyage (voir Chapitre 5 « Entretien – Nettoyage de la machine »).
« Detartrer appareil »	L'IMPRESSA demande un détartrage.	► Effectuez le détartrage (voir Chapitre 5 « Entretien – Détartrage de la machine »).
« Pas assez de café moulu »	Vous n'avez pas versé suffisamment de café moulu, l'IMPRESSA interrompt l'opération.	► Lors de la préparation suivante, versez plus de café moulu (voir Chapitre 2 « Préparation – Café moulu »).
« Machine trop chaude »	Le système est trop chaud pour démarrer un programme d'entretien.	► Attendez quelques minutes que le système refroidisse ou préparez une spécialité de café ou de l'eau chaude.

7 Dépannage

Problème	Cause/Conséquence	Mesure
Trop peu de mousse est produite lors du moussage du lait ou la buse mousse fine provoque des éclaboussures de lait.	La buse mousse fine est encrassée.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Nettoyez la buse mousse fine (voir Chapitre 5 « Entretien – Nettoyage de la buse mousse fine »). ▶ Démontez et rincez la buse mousse fine (voir Chapitre 5 « Entretien – Démontage et rinçage de la buse mousse fine »).
Le café coule goutte à goutte lors de la préparation de café.	Le café ou le café moulu est moulu trop fin et bouche le système. La même cartouche filtrante a peut-être été utilisée plusieurs fois ou la dureté de l'eau n'a pas été réglée correctement en mode de programmation.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Réglez le broyeur sur une mouture plus grossière ou utilisez un café moulu plus grossier (voir Chapitre 2 « Préparation – Réglage du broyeur »). ▶ Effectuez un détartrage (voir Chapitre 5 « Entretien – Détartrage de la machine »).
Il est impossible de régler la dureté de l'eau.	La cartouche filtrante CLEARYL Blue est activée.	▶ Désactivez la cartouche filtrante en mode de programmation.
« Remplir réservoir d'eau » s'affiche alors que le réservoir d'eau est plein.	Le flotteur du réservoir d'eau est coincé.	▶ Détartrez le réservoir d'eau (voir Chapitre 5 « Entretien – Détartrage du réservoir d'eau »).
La buse mousse fine ne laisse échapper que peu d'eau ou de vapeur, voire pas du tout. La pompe émet un bruit très faible.	Le raccord de la buse mousse fine est peut-être bouché par des résidus de lait ou des fragments de calcaire qui se sont dissous pendant le détartrage.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Retirez la buse mousse fine. ▶ Dévissez le raccord noir à l'aide de l'ouverture hexagonale du doseur pour café moulu. ▶ Nettoyez soigneusement le raccord. ▶ Vissez manuellement le raccord. ▶ Serrez-le avec précaution à l'aide de l'ouverture hexagonale du doseur, sur un quart de tour maximum.
Le broyeur est très bruyant.	Il y a des corps étrangers dans le broyeur.	▶ Contactez le service clients de votre pays (voir Chapitre 11 « Contacts JURA / Mentions légales »).

Problème	Cause/Conséquence	Mesure
« Error 2 » ou « Error 5 » s'affiche.	Si la machine a été exposée au froid pendant une longue période, le dispositif de chauffage peut être bloqué pour des raisons de sécurité.	► Réchauffez la machine à température ambiante.
D'autres messages de type « Error » s'affichent.	–	► Eteignez l'IMPRESSA à l'aide de l'interrupteur d'alimentation. Contactez le service clients de votre pays (voir Chapitre 11 « Contacts JURA / Mentions légales »).

i Si vous n'avez pas réussi à résoudre vos problèmes, contactez le service clients de votre pays (voir Chapitre 11 « Contacts JURA / Mentions légales »).

8 Transport et élimination écologique

Transport / Vidange du système



Conservez l'emballage de l'IMPRESSA. Il vous servira à protéger votre machine en cas de transport.

Pour protéger l'IMPRESSA du gel pendant le transport, le système doit être vidangé.

Condition : « Choisir produit » est affiché sur le visuel.


- ▶ Retirez le tuyau de lait de la buse mousse fine
- ▶ Placez un récipient sous la buse mousse fine.
- ⊖ ▶ Tournez le Rotary Switch pour accéder au menu tournant.
- ⊖ ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que le produit « Portion de mousse de lait » se place au centre du menu.
- ⏻ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch.
Dès que la machine est chaude, « Tourner ouvrir » apparaît.
- ⏻ ▶ Ouvrez le sélecteur en position ⏻.
« Portion de mousse de lait », de la vapeur chaude s'échappe de la buse mousse fine.
- ▶ Retirez le réservoir d'eau et videz-le.
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que « Quantité de lait » / « 60 s » s'affiche.
De la vapeur s'échappe de la buse mousse fine jusqu'à ce que le système soit vide.
« Tourner fermer »
- ⏻ ▶ Fermez le sélecteur en position ⏻.
« Remplir réservoir d'eau »
- ⏻ ▶ Appuyez sur la touche Marche/Arrêt.
Votre IMPRESSA est éteinte.

Elimination

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



9 Caractéristiques techniques

Tension	120 V ~, 60 Hz
Puissance	1 450 W
Marque de conformité	
Consommation d'énergie « Economie d'énergie » / « Actif »	6 Wh environ
Consommation d'énergie « Economie d'énergie » / « Inactif »	13 Wh environ
Pression de la pompe	statique, maximum 15 bar
Contenance du réservoir d'eau	64 oz (1.9 l)
Contenance du récipient à grains	11 oz (310 g)
Contenance du récipient à marc de café	maximum 15 portions
Longueur du câble	47 in. environ (1,2 m environ)
Poids	21.2 lb environ (9,6 kg environ)
Dimensions (l × h × p)	11.2 × 14 × 17.5 in. (28,5 × 35,5 × 44,5 cm)

Remarque à l'attention du contrôleur (contre-vérification selon DIN VDE 0701-0702) : le point de masse central se trouve en dessous de la machine, juste à côté du raccordement du câble secteur.

Directives La machine est conforme aux directives suivantes :

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

10 Index

A

- Adresses 60
- Allumage
 - Machine 24

B

- Bac d'égouttage 8
- Broyeur
 - Réglage du broyeur 22
- Buse d'eau chaude 8
- Buse mousse fine 8
 - Démontage et rinçage 40
 - Nettoyage 39
 - Rinçage 38

C

- Câble secteur 8
- Café 18
 - Deux cafés 18
- Café en poudre
 - Café moulu 21
- Café moulu 21
 - Doseur pour café moulu 8
- Cappuccino 19
- Caractéristiques techniques 53
- Cartouche filtrante CLEARYL Blue
 - Mise en place et activation 41
 - Remplacement 42
- Configuration standard
 - Rétablissement de la configuration standard 35
- Connector System© 8
- Consultation d'informations 36
- Contacts 60
- Couvercle
 - Compartiment à accessoires 8
 - Entonnoir de remplissage pour café moulu 8
 - Réservoir d'eau 8
- Couvercle protecteur d'arôme
 - Récipient à grains avec couvercle protecteur d'arôme 8

D

- Dépannage 50
- Description des symboles 3
- Détartrage
 - Machine 45
 - Réservoir d'eau 48
- Deux produits 18
- Doseur pour café moulu 8
- Double produit 18
- Dureté de l'eau
 - Détermination de la dureté de l'eau 14
 - Réglage de la dureté de l'eau 33

E

- Eau chaude 23
- Écoulement de café
 - Écoulement de café réglable en hauteur 8
- Écoulement de café réglable en hauteur 8
- Élimination 52
- Entonnoir de remplissage
 - Entonnoir de remplissage pour café moulu 8
- Entretien 37
 - Entretien quotidien 24
- Espresso
 - Deux espressi 18
- Espresso 18
- Extinction
 - Machine 25
- Extinction automatique 31

F

- Filtre
 - Mise en place et activation 41
 - Remplacement 42
- Finesse de mouture
 - Sélecteur de finesse de mouture 8
- Fonction Rotary Selection 17

H

- Hotline 60

I

- Important safeguards
 - Safety 4
- Installation
 - Installation de la machine 10
- Internet 10
- Interrupteur d'alimentation 8

J

- JURA
 - Contacts 60
 - Internet 10

L

- Lait
 - Raccordement du lait 15
- Langue 35
- Latte macchiato 19

M

- Machine
 - Allumage 24
 - Détartrage 45
 - Extinction 25
 - Installation 10
 - Nettoyage 43
 - Rinçage 38
- Menu tournant 17
- Messages sur le visuel 49
- Mise en service, première 10
 - Avec activation de la cartouche filtrante 11
 - Sans activation de la cartouche filtrante 13
- Mode d'emploi sommaire 10
- Mode de programmation 26
 - Consultation d'informations 36
 - Extinction automatique 31
 - Langue 35
 - Mode d'économie d'énergie 32
 - Modification du nom des produits 30
 - Réglage de la dureté de l'eau 33
 - Réglages d'entretien 33
 - Réglages du visuel 34
 - Réglages produits 27
 - Remplacement des produits sur l'écran d'accueil 29
 - Rétablissement de la configuration standard 35
 - Unité de quantité d'eau 34

- Mode expert 27
- Modification des noms 30
- Modification des réglages produits 28
- Modification du nom des produits 30
- Mousse de lait 20

N

- Nettoyage
 - Buse mousse fine 39
 - Machine 43
 - Récipient à grains 48

P

- Plate-forme pour tasses 8
- Point de masse 53
- Point de masse central 53
- Possibilités de préparation 17
- Première mise en service 10
 - Avec activation de la cartouche filtrante 11
 - Sans activation de la cartouche filtrante 13
- Préparation 16, 19
 - A l'aide du menu tournant 17
 - Café 18
 - Café moulu 21
 - Cappuccino 19
 - Deux cafés 18
 - Deux espressi 18
 - Deux ristretti 18
 - Deux spécialités de café 18
 - Eau chaude 23
 - Espresso 18
 - Latte macchiato 19
 - Mousse de lait 20
 - Par simple pression d'une touche 17
 - Ristretto 18
- Préparation d'eau chaude et de vapeur
 - Sélecteur pour préparation d'eau chaude et de vapeur 9
- Problème
 - Dépannage 50

Q

- Quantité d'eau
 - Adaptation durable de la quantité d'eau à la taille de la tasse 22

R

- Récipient à grains
 - Nettoyage 48
 - Récipient à grains avec couvercle protecteur d'arôme 8
 - Remplissage 10
- Récipient à marc de café 8
- Réglages
 - Réglages d'entretien 33
 - Réglages durables en mode de programmation 26
- Réglages d'entretien 33
- Réglages du visuel 34
- Réglages produits 27
 - Modification 28
- Remplissage
 - Réservoir d'eau 15
- Remplissage
 - Récipient à grains 10
- Réservoir d'eau 8
- Réservoir d'eau
 - Détartrage 48
 - Remplissage 15
- Rinçage
 - Buse mousse fine 38
 - Machine 38
- Rinçage Cappuccino 38
- Rinçages
 - Rinçage Cappuccino 38
- Ristretto 18
 - Deux ristretti 18
- Rotary Switch 9

S

- Safety
 - Important safeguards 4
- Sélecteur de finesse de mouture 8
- Sélecteur pour préparation d'eau chaude et de vapeur 9
- Service clients 60
- Site Internet 10

T

- Téléphone 60
- Touche
 - Touche Marche/Arrêt 9
 - Touche P (Programmation) 9
- Transport 52

U

- Unité de quantité d'eau 34

V

- Vidange du système 52
- Visuel 9
- Visuel, messages 49

- intentionnellement vide -

- intentionnellement vide -

- intentionnellement vide -

11 Contacts JURA / Mentions légales

11 Contacts JURA / Mentions légales

JURA Elektroapparate AG
 Kaffeeweltstrasse 10
 CH-4626 Niederbuchsiten
 Tél. +41 (0)62 38 98 233
 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 réactions Votre avis compte pour nous ! Utilisez le lien de contact mentionné sur la page 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.