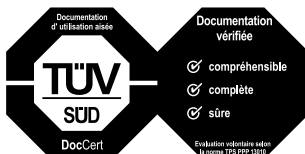




## Mode d'emploi IMPRESSA F7



Ce mode d'emploi a obtenu le label d'approbation de l'organisme de contrôle technique indépendant allemand, TÜV SÜD, pour la simplicité de son style, son caractère complet et le traitement des aspects de sécurité.

# Votre IMPRESSA F7

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Éléments de commande</b>  | <b>4</b>  |
| <b>Remarques importantes</b>   | <b>6</b>  |
| Utilisation conforme.....  | 6         |
| Pour votre sécurité.....   | 6         |
| <b>1 Préparation et mise en service</b>                              | <b>9</b>  |
| JURA sur Internet.....   | 9         |
| Installation de la machine.....                                      | 9         |
| Remplissage du récipient à grains.....                               | 9         |
| Première mise en service.....  | 9         |
| Détermination de la dureté de l'eau.....                             | 12        |
| Réglage du broyeur.....  | 13        |
| Remplissage du réservoir d'eau.....                                  | 14        |
| <b>2 Préparation</b>   | <b>15</b> |
| Ristretto, espresso et café.....                                     | 15        |
| Deux spécialités de café par simple pression d'une touche.....       | 16        |
| Cappuccino.....  | 16        |
| Mousse de lait.....  | 17        |
| Café moulu.....  | 18        |
| Adaptation durable de la quantité d'eau à la taille de la tasse..... | 19        |
| Eau chaude.....  | 20        |
| <b>3 Fonctionnement quotidien</b>                                    | <b>21</b> |
| Allumage.....  | 21        |
| Entretien quotidien.....   | 21        |
| Extinction.....  | 22        |
| <b>4 Réglages durables en mode de programmation</b>                  | <b>23</b> |
| Réglages produits.....   | 24        |
| Réglage de la dureté de l'eau.....                                   | 26        |
| Mode d'économie d'énergie.....                                       | 26        |
| Extinction automatique.....  | 27        |
| Rinçages.....  | 28        |
| Rétablissement de la configuration standard.....                     | 29        |
| Consultation d'informations.....                                     | 30        |
| Unité de quantité d'eau.....   | 31        |
| Langue.....  | 32        |
| <b>5 Entretien</b>   | <b>33</b> |
| Rinçage de la machine.....   | 33        |
| Rinçage de la buse mousse fine.....                                  | 34        |
| Nettoyage de la buse mousse fine.....                                | 34        |

|  |           |
|--|-----------|
| Démontage et rinçage de la buse mousse fine.....     | 36        |
| Démontage et rinçage de la buse mousse fine Pro..... | 36        |
| Mise en place et activation du filtre.....           | 37        |
| Remplacement du filtre .....                         | 38        |
| Nettoyage de la machine.....                         | 40        |
| Détartrage de la machine .....                       | 41        |
| Nettoyage du récipient à grains .....                | 43        |
| Détartrage du réservoir d'eau.....                   | 43        |
| <b>6 Messages sur le visuel</b>                      | <b>45</b> |
| <b>7 Dépannage</b>                                   | <b>47</b> |
| <b>8 Transport et élimination écologique</b>         | <b>49</b> |
| Transport / Vidange du système.....                  | 49        |
| Élimination .....                                    | 49        |
| <b>9 Caractéristiques techniques</b>                 | <b>50</b> |
| <b>10 Index</b>                                      | <b>51</b> |
| <b>11 Contacts JURA / Mentions légales</b>           | <b>56</b> |

## Description des symboles

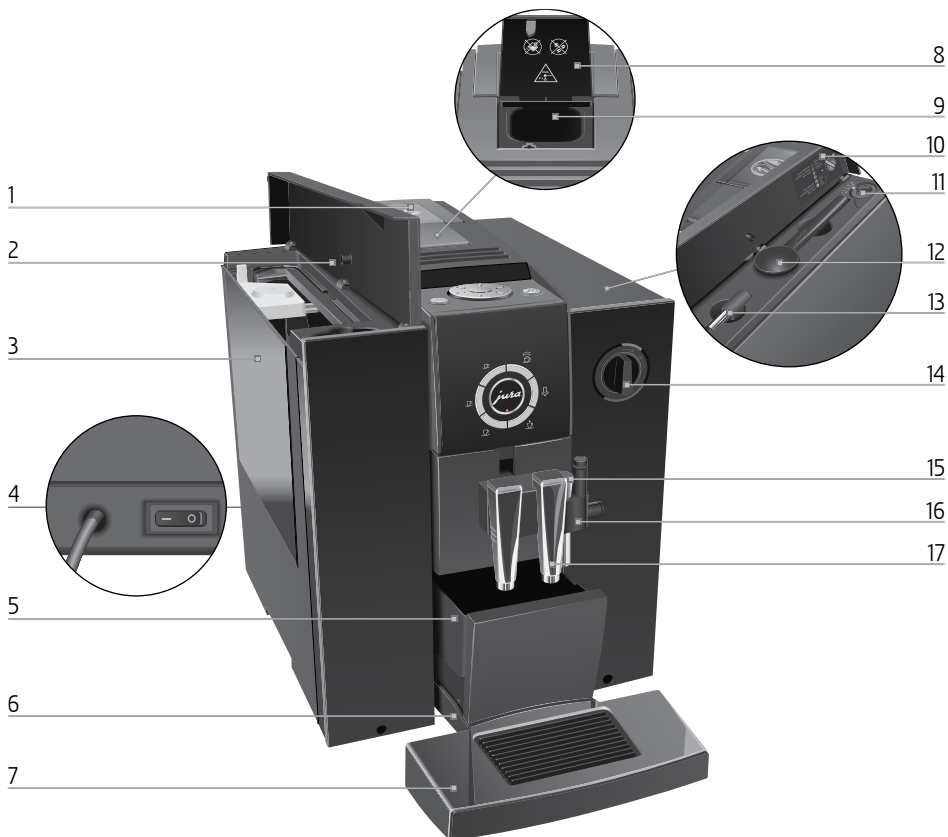
### Mises en garde

|                        |   |
|------------------------|---|
| <b>⚠ AVERTISSEMENT</b> | Respectez impérativement les informations identifiées par les mentions  |
| <b>⚠ ATTENTION</b>     | ATTENTION ou AVERTISSEMENT accompagnées d'un pictogramme.<br>Le mot <b>AVERTISSEMENT</b> signale un risque de blessure grave, le mot <b>ATTENTION</b> signale un risque de blessure légère. |
| <b>ATTENTION</b>       | <b>ATTENTION</b> attire votre attention sur des situations qui risquent d'endommager la machine.  |

### Symboles utilisés

|                   |   |
|-------------------|---|
| <b>▶</b>          | <b>Demande d'action.</b> Une action vous est demandée.                                    |
| <b>i</b>          | <b>Remarques</b> et conseils destinés à faciliter encore l'utilisation de votre IMPRESSA. |
| <b>! ESPRESSO</b> | <b>Affichage</b>  |

## Éléments de commande



- |   |  |    |  |
|---|--|----|--|
| 1 | Réceptacle à grains avec couvercle protecteur d'arôme                | 10 | Couvercle du compartiment à accessoires              |
| 2 | Couvercle du réservoir d'eau   | 11 | Sélecteur de finesse de mouture                      |
| 3 | Réservoir d'eau  | 12 | Doseur pour café moulu                               |
| 4 | Interrupteur d'alimentation et câble secteur (arrière de la machine) | 13 | Buse d'eau chaude réglable en hauteur                |
| 5 | Réceptacle à marc de café  | 14 | Sélecteur pour préparation d'eau chaude et de vapeur |
| 6 | Bac d'égouttage  | 15 | Connector System® pour buses interchangeables        |
| 7 | Plate-forme pour tasses  | 16 | Buse mousse fine                                     |
| 8 | Couvercle de l'entonnoir de remplissage pour café moulu              | 17 | Ecoulement de café réglable en hauteur               |
| 9 | Entonnoir de remplissage pour café moulu                             |    |  |



**Face supérieure de la machine**

- 1 Touche Marche/Arrêt
- 2 Rotary Switch
- 3 Touche d'entretien

**Façade**

- 4 Visuel
- 5 Touches de préparation
  - Touche Ristretto
  - Touche Espresso
  - Touche Café
  - Touche Eau chaude
  - Touche Vapeur
  - Touche Cappuccino

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

## Remarques importantes

### Utilisation conforme

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

Lisez entièrement ce mode d'emploi avant d'utiliser la machine et respectez-le scrupuleusement. Aucune prestation de garantie ne pourra être invoquée pour des dommages ou défauts résultant du non-respect du mode d'emploi. Conservez ce mode d'emploi à proximité de la machine et remettez-le aux utilisateurs suivants.

### Pour votre sécurité

Lisez attentivement les importantes consignes de sécurité suivantes et respectez-les scrupuleusement.



Voici comment éviter tout risque d'électrocution :

- Ne mettez jamais en service une machine endommagée ou dont le câble secteur est défectueux.
- Si vous remarquez des signes de détérioration, par exemple une odeur de brûlé, débranchez immédiatement la machine du secteur et contactez le service après-vente JURA.
- Si le câble secteur de la machine est endommagé, il doit être réparé soit directement chez JURA, soit dans un centre de service agréé JURA.
- Assurez-vous que l'IMPRESSA et le câble secteur ne se trouvent pas à proximité d'une surface chaude.
- Assurez-vous que le câble secteur n'est pas coincé ou qu'il ne frotte pas contre des arêtes vives.
- N'ouvrez ou ne réparez jamais la machine vous-même. N'apportez à la machine aucune modification qui ne soit indiquée dans ce mode d'emploi. La machine contient des pièces sous tension. Si vous l'ouvrez, vous vous exposez à un danger de mort. Toute réparation doit exclusivement être effectuée par un centre de service agréé JURA, avec des pièces détachées et des accessoires d'origine.

- Pour couper complètement la machine du secteur de manière sécurisée, éteignez d'abord l'IMPRESSA avec la touche Marche/Arrêt, puis au niveau de l'interrupteur d'alimentation. Débranchez ensuite la fiche secteur de la prise de courant.

Les écoulements et la buse mousse fine présentent des risques de brûlure :

- Installez la machine hors de portée des enfants.
- Ne touchez pas les pièces chaudes. Utilisez les poignées prévues.
- Assurez-vous que la buse mousse fine est correctement montée et propre. En cas de montage incorrect ou de bouchage, la buse mousse fine ou certaines de ses pièces peuvent se détacher.

Une machine endommagée n'est pas sûre et peut provoquer des blessures ou un incendie. Pour éviter les dommages et donc les risques de blessure et d'incendie :

- Ne laissez jamais le câble secteur pendre de manière lâche. Le câble secteur peut provoquer une chute ou être endommagé.
- Protégez l'IMPRESSA des intempéries telles que la pluie, le gel et le rayonnement solaire direct.
- Ne plongez pas l'IMPRESSA, le câble secteur ou les raccordements dans l'eau.
- Ne mettez pas l'IMPRESSA ni ses pièces constitutives au lave-vaisselle.
- Avant tous travaux de nettoyage, éteignez l'IMPRESSA à l'aide de l'interrupteur d'alimentation. Essuyez l'IMPRESSA avec un chiffon humide, mais jamais mouillé, et protégez-la des projections d'eau permanentes.
- Branchez la machine uniquement selon la tension secteur indiquée sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve en dessous de votre IMPRESSA. Vous trouverez d'autres caractéristiques techniques dans ce mode d'emploi (voir Chapitre 9 « Caractéristiques techniques »).
- Utilisez exclusivement les produits d'entretien JURA d'origine. Les produits non expressément recommandés par JURA peuvent endommager l'IMPRESSA.

## Remarques importantes

- N'utilisez jamais de grains de cafés traités avec des additifs ou caramélisés.
- Remplissez exclusivement le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche.
- En cas d'absence prolongée, éteignez la machine à l'aide de l'interrupteur d'alimentation.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec la machine.
- Maintenez les enfants en dessous de huit ans à distance de la machine ou surveillez-les en permanence.
- Les enfants à partir de huit ans peuvent faire fonctionner la machine sans surveillance uniquement s'ils ont reçu des explications quant à son utilisation sûre. Ils doivent être en mesure d'identifier et de comprendre les risques d'une mauvaise utilisation.

Les personnes, y compris les enfants, qui, en raison de leurs

- capacités physiques, sensorielles ou cognitives, ou
- de leur inexpérience ou méconnaissance,

ne sont pas en mesure d'utiliser la machine en toute sécurité, ne sont autorisées à faire fonctionner cette dernière que sous la surveillance ou sur l'ordre d'une personne responsable.

Mesures de sécurité relatives à la cartouche filtrante CLARIS Blue :

- Conservez les cartouches filtrantes hors de portée des enfants.
- Stockez les cartouches filtrantes au sec, dans leur emballage fermé.
- Protégez les cartouches filtrantes de la chaleur et du rayonnement solaire direct.
- N'utilisez jamais une cartouche filtrante endommagée.
- N'ouvrez jamais une cartouche filtrante.



# 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](http://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

### ATTENTION

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.
- 
- ▶ 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 CLARIS 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

Risque d'électrocution en cas d'utilisation d'un câble secteur défectueux.

- ▶ Ne mettez jamais en service une machine détériorée ou dont le câble secteur est défectueux.



**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. **SPRACHE DEUTSCH** apparaît sur le visuel.
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que la langue souhaitée s'affiche, par exemple **LANGUE FRANCAIS**.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer la langue. **OK** apparaît brièvement sur le visuel pour confirmer le réglage. **FILTRE ✓ OUI**

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

### Première mise en service avec activation de la cartouche filtrante

- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch. **OK** apparaît brièvement sur le visuel. **FILTRE METTRE**
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch. **REPLIR RESERVOIR**
  - ▶ Ouvrez le couvercle du réservoir d'eau.
  - ▶ Retirez le réservoir d'eau et rincez-le à l'eau froide.
  - ▶ Ouvrez le porte-filtre.
  - ▶ Retirez la cartouche filtrante CLARIS Blue du Welcome Pack.
  - ▶ Enfoncez la cartouche filtrante CLARIS 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 deux 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.

**TOURNER OUVRI**

La flèche du sélecteur s'allume.

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



- ▶ Ouvrez le sélecteur en position .

**FILTRE RINCE**, 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 300 ml. **TOURNER FERMER** apparaît sur le visuel.



- ▶ Fermez le sélecteur en position .

La flèche du sélecteur s'éteint.

**SYSTEME REMPLIT**, le système se remplit d'eau.

**CHAUFFE**, la machine chauffe.

**RINCE**, le rinçage du système commence. Le rinçage s'arrête automatiquement. **FRET** apparaît sur le visuel.

Votre IMPRESSA est prête à l'emploi.

### Première mise en service sans activation de la cartouche filtrante



- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **FILTRE - NON** s'affiche.



- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch.

**OK** apparaît brièvement sur le visuel.

**16 °FH**



**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 °FH**.



- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch.

**OK** apparaît brièvement sur le visuel.

**REMPLIR RESERVOIR**



## Réglage du broyeur

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

### ATTENTION

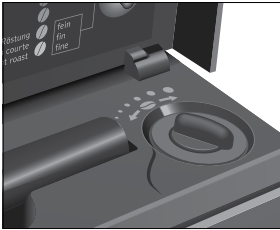
Si vous réglez la finesse de mouture avec le broyeur à l'arrêt, vous risquez d'endommager le sélecteur de finesse de mouture.

- ▶ 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 pré-réglée coule dans la tasse. La préparation s'arrête automatiquement.
- ▶ Fermez le couvercle du compartiment à accessoires.



## 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 **quotidienne-ment**.

---

### ATTENTION




Le lait, l'eau minérale gazeuse ou d'autres liquides peuvent endomager 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

- 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** Avant le broyage, vous pouvez sélectionner l'**intensité du café** en tournant le Rotary Switch  : **LEGER**, **NORMAL**, **FORT** ou **EXTRA FORT**.
- i** Pendant le broyage, vous pouvez sélectionner l'intensité du café des **produits individuels** en tournant le Rotary Switch .
- 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 la barre de progression.

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 vous 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 – Réglages produits »).

### Ristretto, espresso et café

La préparation du ristretto , de l'espresso  et du café  suit ce modèle.

**Exemple** : voici comment préparer un café.

**Condition** : **PRET** est affiché sur le visuel.

- ▶ Placez une tasse sous l'écoulement de café.
-  ▶ Appuyez sur la touche Café.

La préparation commence. **1 CAFE** 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. **PRET** apparaît sur le visuel.



## Deux spécialités de café par simple pression d'une touche

La préparation de deux ristretti, deux espressi ou deux cafés suit toujours le même modèle : appuyez **deux fois dans un délai de deux secondes** sur la touche de préparation souhaitée.

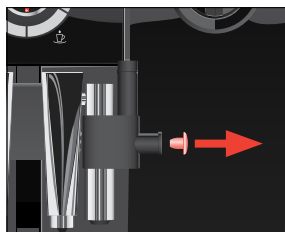
## Cappuccino

Votre IMPRESSA vous prépare un cappuccino sans que vous ayez besoin de déplacer la tasse.

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


**Exemple :** voici comment préparer un cappuccino.

**Condition :** FRET est affiché sur le visuel.



- ▶ 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.

- ▶ 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.

NORMAL

CHAUFFE / VAPEUR

Dès que la machine est chaude, TOURNER OUVRIE apparaît.

La flèche du sélecteur s'allume.



- ▶ 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 ①.  
 La flèche du sélecteur s'éteint. **CAFFUCCINO** apparaît sur le visuel.  
 La préparation du café commence. La quantité d'eau pré-réglée pour l'espresso coule dans la tasse.  
 La préparation s'arrête automatiquement. **FRET** apparaît sur le visuel.

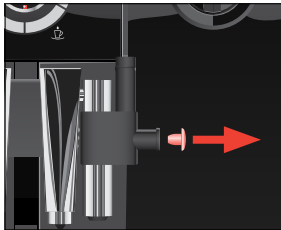
Pour garantir le bon fonctionnement de la buse mousse fine, vous devez obligatoirement la nettoyer **quotidiennement** si vous avez préparé du lait (voir Chapitre 5 « Entretien – Nettoyage de la buse mousse fine »). Votre IMPRESSA ne vous demande **pas** de nettoyer la buse mousse fine.

## 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 :** **FRET** est affiché sur le visuel.



- ▶ 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.
- ▶ 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
- ▶ Appuyez sur la touche Vapeur.  
**CHAUFFE / VAPEUR**  
 Dès que la machine est chaude, **FRET / VAPEUR** apparaît.  
 La flèche du sélecteur s'allume.

-  ▶ Ouvrez le sélecteur en position . **VAPEUR**, 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 flèche du sélecteur s'éteint. **FRET / VAPEUR** 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, **TROP PEU FREMOULU** 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 :** **FRET** 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.

REPLIR FREMOULU

- ▶ 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. 1 ESPRESSO, la quantité d'eau pré-réglée pour l'espresso coule dans la tasse.

La préparation s'arrête automatiquement. FRET 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 toutes les spécialités de café ainsi que de l'eau chaude 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.

L'adaptation durable de la quantité d'eau à la taille de la tasse pour toutes les spécialités de café ainsi que pour l'eau chaude suit ce modèle.

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

**Condition :** FRET est affiché sur le visuel.

- ▶ Placez une tasse sous l'écoulement de café.



- ▶ Appuyez sur la touche Café et **maintenez-la enfoncée**.

1 CAFE



- ▶ **Maintenez** la touche Café enfoncée jusqu'à ce que **ASSEZ CAFE ?** apparaisse.



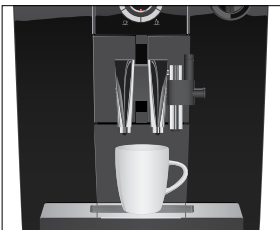
- ▶ Relâchez la touche Café.

La préparation commence et le café coule dans la tasse.

- ▶ Appuyez sur une touche quelconque dès qu'il y a assez de café dans la tasse.

La préparation s'arrête. OK apparaît brièvement sur le visuel.

La quantité d'eau réglée pour un café est durablement mémorisée. FRET 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 – Réglages produits »).

### 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 :** **FRET** 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.
-  ▶ Appuyez sur la touche Eau chaude.



**TOURNER OUVRIRE**

La flèche du sélecteur s'allume.

-  ▶ Ouvrez le sélecteur en position .
- EAU FORTION**, la quantité d'eau pré-réglée coule dans la tasse. La préparation s'arrête automatiquement.

**TOURNER FERMER**

-  ▶ Fermez le sélecteur en position .
- La flèche du sélecteur s'éteint. **FRET** apparaît sur le visuel.

- i** Vous pouvez également préparer la quantité d'eau chaude de votre choix : pour cela, ouvrez le sélecteur en position . Fermez le sélecteur en position  lorsque la tasse contient suffisamment d'eau.

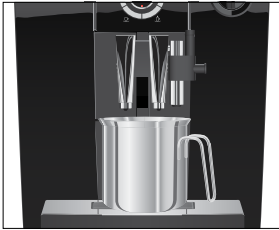


## 3 Fonctionnement quotidien

### 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**.

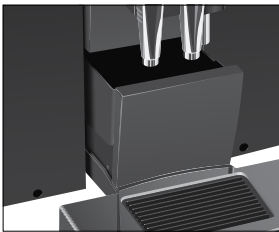
**Condition** : votre IMPRESSA est allumée à l'aide de l'interrupteur d'alimentation.



- ▶ Placez un récipient sous l'écoulement de café.
- ▶ Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour allumer l'IMPRESSA. **CHAUFFE RINCE**, le rinçage du système commence. Le rinçage s'arrête automatiquement. **PRET** 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.
- ▶ Remettez le récipient à marc de café et le bac d'égouttage en place.
- ▶ Rincez le réservoir d'eau à l'eau claire.
- ▶ 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 »).
- ▶ 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 6 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 cappuccino ou de la mousse de lait ont été préparés, un rinçage Cappuccino est également demandé.

**Condition :** **FRET** 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 OUVRI** (si vous avez préparé du cappuccino ou de la mousse de lait)  
La flèche du sélecteur s'allume.
  - 🌀 ▶ Ouvrez le sélecteur en position **⏏**.  
**CAPPUCCINORINCE**, le rinçage de la buse mousse fine commence.  
**TOURNER FERMER**
  - 🌀 ▶ Fermez le sélecteur en position **⏏**.  
La flèche du sélecteur s'éteint.  
**RINCE**, 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

Vous pouvez effectuer des réglages durables en mode de programmation. Par simple rotation et pression du Rotary Switch, vous naviguez à travers les rubriques de programme et mémorisez durablement les réglages souhaités. Le Rotary Switch vous permet d'effectuer les réglages suivants :

| Rubrique de programme                                 | Sous-rubrique   | Explication  |
|---|---|--|
| ENTRETIEN   | O NETTOYER,<br>RINCER,<br>O RINCER,<br>NETTOYER,<br>FILTRE (seulement lorsque le filtre est activé),<br>DETARTREUR (seulement lorsque le filtre n'est pas activé) | ▶ <b>Lancez</b> ici le programme d'entretien demandé.<br>Si vous n'effectuez aucune action dans cette rubrique de programme, le système quitte automatiquement le mode de programmation au bout de 5 secondes environ. |
| PRODUITS  | CHOISIR PRODUIT   | ▶ Sélectionnez vos réglages pour les spécialités de café ainsi que pour l'eau chaude.  |
| FILTRE ✓ /<br>FILTRE -                                | OUI, NON  | ▶ Indiquez si vous utilisez votre IMPRESSA avec ou sans cartouche filtrante CLARIS Blue.   |
| DURETE (seulement lorsque le filtre n'est pas activé) | 1 °FH - 30 °FH  | ▶ Réglez la dureté de l'eau.   |
| ENERGIE ✓ /<br>ENERGIE -                              | ECONOM ✓,<br>ECONOM -   | ▶ Indiquez si vous utilisez votre IMPRESSA avec ou sans mode d'économie d'énergie.   |
| ARRET, APR.   | 15 MIN., 30 MIN.,<br>1 H - 15 H   | ▶ Réglez au bout de combien de temps l'IMPRESSA doit s'éteindre automatiquement.   |
| RINCAGES  | RINC. ALLUM,<br>C-RINCER  | ▶ Modifiez les réglages du rinçage à l'allumage et du rinçage Cappuccino.  |
| TOUT REIN.  | PRODUIT,<br>TOUS PROD.,<br>MACHINE  | ▶ Rétablissez la configuration standard de la machine ou des réglages durables de tous les produits.   |

#### 4 Réglages durables en mode de programmation

| Rubrique de programme | Sous-rubrique  | Explication  |
|-----------------------|--|--|
| INFO                  | COMPTEUR,<br>NETTOYER,<br>DETARTREUR<br>(seulement lorsque le filtre n'est pas activé),<br>FILTRE (seulement lorsque le filtre est activé),<br>VERSION | ► 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. |
| AFFICHAGE             | ML, OZ   | ► Sélectionnez l'unité de quantité d'eau.  |
| LANGUE                |  | ► Sélectionnez votre langue.   |
| EXIT                  |  | ► Quittez le mode de programmation.  |

#### Réglages produits

Dans la rubrique de programme **PRODUITS**, 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                                | Quantité   | Intensité du café                  | Température              |
|--|--|------------------------------------|--------------------------|
| Ristretto,<br>Espresso,<br>Café        | Quantité :<br>25 ML – 240 ML   | LEGER, NORMAL,<br>FORT, EXTRA FORT | NORMALE, ELEVEE          |
| 2 ristretti,<br>2 espressi,<br>2 cafés | Quantité :<br>25 ML – 240 ML<br>(par tasse)                                    | -                                  | NORMALE, ELEVEE          |
| Cappuccino                             | Quantité :<br>25 ML – 240 ML<br>Quantité de mousse<br>de lait :<br>3 S – 120 S | LEGER, NORMAL,<br>FORT, EXTRA FORT | NORMALE, ELEVEE          |
| Vapeur                                 | 3 S – 120 S  | -                                  | -                        |
| Eau chaude                             | Quantité :<br>25 ML – 450 ML   | -                                  | NORMALE, CHAUD,<br>BASSE |



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 :** **FRET** est affiché sur le visuel.

-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch jusqu'à ce que **ENTRETIEN** apparaisse.
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **PRODUITS** s'affiche.
-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder à la rubrique de programme.  
**CHOISIR PRODUIT**
-  Sélectionnez ensuite la touche du produit pour lequel vous souhaitez effectuer le réglage. Aucun produit n'est préparé lors de cette opération.
-  Pour modifier le réglage d'un double produit, appuyez deux fois sur la touche correspondante dans un délai de 2 secondes.
-  ▶ Appuyez sur la touche Café.  
**1 CAFE** apparaît brièvement sur le visuel.  
**QUANTITE**
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **INTENSITE** s'affiche.
-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder à la rubrique de programme.  
**NORMAL**
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **FORT** s'affiche.
-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le réglage.  
**OK** apparaît brièvement sur le visuel.  
**INTENSITE**
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **EXIT** s'affiche.
-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter la rubrique de programme.  
**PRODUITS**
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **EXIT** s'affiche.
-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter le mode de programmation.  
**FRET**

## Réglage de la dureté de l'eau








**i** Vous ne pouvez pas régler la dureté de l'eau si vous utilisez la cartouche filtrante CLARIS 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.

**Exemple :** voici comment modifier le réglage de la dureté de l'eau de 15 °dH à 25 °dH.

**Condition :** FRET est affiché sur le visuel.

-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch jusqu'à ce que ENTRETIEN apparaisse.
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que DURETE s'affiche.
-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder à la rubrique de programme.  
15 °dH
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que 25 °dH s'affiche.
-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le réglage.  
OK apparaît brièvement sur le visuel.  
DURETE
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que EXIT s'affiche.
-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter le mode de programmation.  
FRET

## Mode d'économie d'énergie

Le mode d'économie d'énergie (Energy Save Mode, E.S.M.®) vous aide à éviter les consommations de courant inutiles et à économiser activement de l'énergie :

- ENERGIE ✓
  - Peu après la dernière préparation, l'IMPRESSA cesse de chauffer. Après environ 5 minutes, le message MODE ECON. s'affiche sur le visuel.
  - La machine doit chauffer avant de préparer une spécialité de café, de la vapeur ou de l'eau chaude.
- ENERGIE —
  - Toutes les spécialités de café, ainsi que de l'eau chaude, peuvent être préparées sans temps d'attente.
  - La machine doit chauffer avant de préparer de la vapeur.

**Exemple :** voici comment modifier le mode d'économie d'énergie de **ENERGIE ✓** à **ENERGIE —**.

**Condition :** **PRET** est affiché sur le visuel.

- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch **jusqu'à ce que** **ENTRETIEN** apparaisse.
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **ENERGIE ✓** s'affiche.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder à la rubrique de programme.  
**ECONOM ✓**
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **ECONOM —** s'affiche.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le réglage.  
**OK** apparaît brièvement sur le visuel.  
**ENERGIE —**
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **EXIT** s'affiche.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter le mode de programmation.  
**PRET**

## 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 :** **PRET** est affiché sur le visuel.

- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch **jusqu'à ce que** **ENTRETIEN** apparaisse.
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **ARRET, APR.** s'affiche.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder à la rubrique de programme.  
**2 H**
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **1 H** s'affiche.

#### 4 Réglages durables en mode de programmation

- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le réglage.  
**OK** apparaît brièvement sur le visuel.  
**ARRET . APR .**
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **EXIT** s'affiche.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter le mode de programmation.  
**PRET**

### Rinçages






Dans la rubrique de programme **RINCAGES**, vous pouvez effectuer les réglages suivants :

- **RINC . ALLUM AUTOMAT .**
  - Le rinçage à l'allumage se lance automatiquement.
- **RINC . ALLUM MANUEL**
  - Le rinçage à l'allumage doit être lancé manuellement.
- **C-RINCER APRES 10'**
  - Le rinçage Cappuccino est demandé 10 minutes après la préparation d'un cappuccino ou de mousse de lait.
- **C-RINCER TDS**
  - Le rinçage Cappuccino est demandé immédiatement après la préparation d'un cappuccino ou de mousse de lait.

**Exemple** : voici comment définir que le rinçage Cappuccino soit demandé **immédiatement** après la préparation d'un cappuccino ou de mousse de lait.

**Condition** : **PRET** est affiché sur le visuel.

- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch **jusqu'à ce que** **ENTRETIEN** apparaisse.
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **RINCAGES** s'affiche.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder à la rubrique de programme.  
**RINC . ALLUM**
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **C-RINCER** s'affiche.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder à la rubrique de programme.  
**APRES 10'**
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **TDS** s'affiche.

-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le réglage.  
OK apparaît brièvement sur le visuel.  
C-RINCER
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que EXIT s'affiche.
-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter la rubrique de programme.  
RINCAGES
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que EXIT s'affiche.
-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter le mode de programmation.  
PRET





## Rétablissement de la configuration standard






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

- PRODUIT
  - Vous pouvez rétablir **individuellement** la configuration standard des réglages (quantité, intensité du café et température) de chaque produit. La configuration standard du double produit correspondant est également rétablie.
- TOUS PROD.
  - La configuration standard des réglages (quantité, intensité du café et température) de **tous les produits** est rétablie.
- MACHINE
  - La configuration standard de **tous les réglages client** (sauf « Filtre » et « Dureté de l'eau ») est rétablie. Ensuite, votre IMPRESSA s'éteint.

**Exemple :** voici comment rétablir la configuration standard des valeurs réglées pour « Espresso ».

**Condition :** PRET est affiché sur le visuel.

-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch **jusqu'à ce que** ENTRETIEN apparaisse.
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que TOUT REIN. s'affiche.
-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder à la rubrique de programme.  
PRODUIT
-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch.  
CHOISIR PRODUIT

-  ▶ Appuyez sur la touche Espresso.  
OK apparaît brièvement sur le visuel.  
PRODUIT
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que EXIT s'affiche.
-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter la rubrique de programme.  
TOUT REIN.
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que EXIT s'affiche.
-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter le mode de programmation.  
PRET









### Consultation d'informations







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

- Nombre de produits préparés
- Nombre de programmes d'entretien effectués (nettoyage, détartrage, remplacement du filtre) et statut d'entretien
- Version du logiciel

**Exemple :** voici comment consulter le nombre de cafés préparés.

**Condition :** PRET est affiché sur le visuel.

-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch jusqu'à ce que ENTRETIEN apparaisse.
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que INFO s'affiche.
-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder à la rubrique de programme.  
COMPTEUR
-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder à la rubrique de programme.  
250 (par exemple), le nombre total de produits préparés s'affiche.
-  ▶ Appuyez sur la touche Café.  
1 CAFE 80 (par exemple), le nombre de cafés préparés s'affiche.
-  Appuyez à nouveau sur la touche Café  pour consulter le nombre de doubles produits.
-  ▶ Tournez le Rotary Switch pour consulter d'autres informations.







- i** Outre le nombre de programmes d'entretien effectués, vous pouvez aussi afficher le statut d'entretien. La barre indique le statut d'entretien actuel. Si la barre est totalement pleine, votre IMPRESSA demande le programme d'entretien correspondant.
-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter la rubrique de programme.  
**COMPTEUR**
- i** Tournez le Rotary Switch  pour consulter d'autres informations.
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **EXIT** s'affiche.
-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter la rubrique de programme.  
**INFO**
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **EXIT** s'affiche.
-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter le mode de programmation.  
**PRET**

## Unité de quantité d'eau

Vous pouvez sélectionner l'unité de quantité d'eau dans la rubrique de programme **AFFICHAGE**.

**Exemple :** voici comment modifier l'unité de quantité d'eau de **ML** à **OZ**.

**Condition :** **PRET** est affiché sur le visuel.

-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch **jusqu'à ce que** **ENTRETIEN** apparaisse.
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **AFFICHAGE** s'affiche.
-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder à la rubrique de programme.  
**ML**
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **OZ** s'affiche.
-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le réglage.  
**OK** apparaît brièvement sur le visuel.  
**AFFICHAGE**
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **EXIT** s'affiche.

#### 4 Réglages durables en mode de programmation

- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter le mode de programmation.  
**PRET**

### Langue

Vous pouvez sélectionner la langue de votre IMPRESSA dans la rubrique de programme **LANGUE**.

**Exemple :** voici comment modifier la langue de **FRANCAIS** à **ENGLISH**.

**Condition :** **PRET** est affiché sur le visuel.

- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch **jusqu'à ce que** **ENTRETIEN** apparaisse.
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **LANGUE** s'affiche.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder à la rubrique de programme.  
**LANGUE FRANCAIS**
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **ENGLISH** s'affiche.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le réglage.  
**OK** apparaît brièvement sur le visuel.  
**LANGUAGE**
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **EXIT** s'affiche.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter le mode de programmation.  
**READY**



## 5 Entretien

Votre IMPRESSA dispose des programmes d'entretien intégrés suivants :

- Rinçage de la machine (**RINCER**)
  - Rinçage de la buse mousse fine (**RINCER**)
  - Nettoyage de la buse mousse fine (**NETTOYER**)
  - Remplacement du filtre (**FILTRE**)
  - Nettoyage de la machine (**NETTOYER**)
  - Détartrage de la machine (**DETARTRE**) (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 **ENTRETIEN**). Si vous n'effectuez aucune action dans cette rubrique de programme, le système quitte automatiquement le mode de programmation au bout de 5 secondes environ.
- 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 :** **PRET** est affiché sur le visuel.

- ▶ Placez un récipient sous l'écoulement de café.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch **jusqu'à ce que** **ENTRETIEN** apparaisse.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder à la rubrique de programme. **NETTOYER**
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **RINCER** s'affiche.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour lancer le cycle de rinçage. **RINCE**, de l'eau coule de l'écoulement de café.

Le rinçage s'arrête automatiquement. **PRET** 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 :** **RINÇER CAPPUCCINO** est affiché sur le visuel et la touche d'entretien  s'allume.

- ▶ Placez un récipient sous la buse mousse fine.
-  ▶ Appuyez sur la touche d'entretien.  
**TOURNER OUVRI**  
La flèche du sélecteur s'allume.
-  ▶ Ouvrez le sélecteur en position .  
**CAPPUCCINORINÇE**, le rinçage de la buse mousse fine commence.  
Le rinçage s'arrête automatiquement.  
**TOURNER FERMER** apparaît sur le visuel.
-  ▶ Fermez le sélecteur en position .  
La flèche du sélecteur s'éteint. **PRET** 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.

### ATTENTION

L'utilisation de détergents inadéquats peut entraîner une détérioration de la machine et la présence de résidus dans l'eau.

- ▶ Utilisez exclusivement les produits d'entretien JURA d'origine.

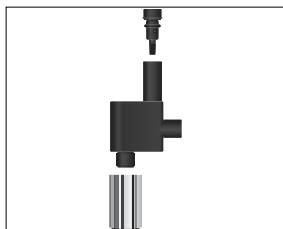
**i** Le détergent Cappuccino JURA est disponible chez votre revendeur agréé.

**Condition :** **FRET** est affiché sur le visuel.

- ⌚ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch **jusqu'à ce que ENTRETIEN** apparaisse.
- ⌚ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder à la rubrique de programme.  
**C NETTOYER**
- ⌚ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch.  
**DETERGENT F. CAPPU.**
  - ▶ Retirez le tuyau de lait du récipient à lait ou de la brique de lait.
  - ▶ Remplissez un récipient de 250 ml d'eau fraîche et versez-y un bouchon de détergent Cappuccino.
  - ▶ Plongez le tuyau de lait dans le récipient.
  - ▶ Placez un récipient sous la buse mousse fine.
- ⌚ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch.  
**CHAUFFE / VAPEUR**  
Dès que la machine est chaude, **TOURNER OUVRIE** apparaît.  
La flèche du sélecteur s'allume.
- ⌚ ▶ Ouvrez le sélecteur en position **⏏**.  
**CAPPUCCINO NETTOIE**, le nettoyage de la buse mousse fine et du tuyau de lait commence.  
**TOURNER FERMER**
- ⌚ ▶ Fermez le sélecteur en position **⓪**.  
**EAU POUR CAPPUCCINO**
  - ▶ Rincez soigneusement le récipient, remplissez-le de 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.
- ⌚ ▶ Ouvrez le sélecteur en position **⏏**.  
**CAPPUCCINO NETTOIE**, la buse mousse fine et le tuyau de lait sont rincés à l'eau fraîche.  
**TOURNER FERMER**
- ⌚ ▶ Fermez le sélecteur en position **⓪**.  
La flèche du sélecteur s'éteint. **FRET** 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 Cappuccino 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®.

## Démontage et rinçage de la buse mousse fine Pro



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

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






- i** Pour garantir le fonctionnement optimal de la buse mousse fine Pro, assurez-vous que toutes les pièces sont montées correctement et solidement.
  - ▶ Insérez fermement la buse mousse fine Pro dans le Connector System®.

## Mise en place et activation du filtre

Vous n'avez plus besoin de détartre votre IMPRESSA si vous utilisez la cartouche filtrante CLARIS 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 :** FRET est affiché sur le visuel.

-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch jusqu'à ce que ENTRETIEN apparaisse.
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que FILTRE -- s'affiche.
-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder à la rubrique de programme.  
NON
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que OUI s'affiche.
-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le réglage.  
OK apparaît brièvement sur le visuel.  
FILTRE METTRE
  - ▶ Retirez le réservoir d'eau et videz-le.
  - ▶ Ouvrez le porte-filtre.
  - ▶ Retirez la cartouche filtrante CLARIS Blue du Welcome Pack.
  - ▶ Enfoncez la cartouche filtrante CLARIS 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 deux 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 300 ml) sous la buse mousse fine.



- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch.

**TOURNER OUVRI**

La flèche du sélecteur s'allume.



- ▶ Ouvrez le sélecteur en position ⏏.

**FILTRE RINCE**, de l'eau coule de la buse mousse fine.



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



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 300 ml. **TOURNER FERMER** apparaît sur le visuel.



- ▶ Fermez le sélecteur en position ⏹.

La flèche du sélecteur s'éteint.

**CHAUFFE**, la machine chauffe.

**PRET** apparaît sur le visuel. Le filtre est activé.

## Remplacement du filtre



L'efficacité du filtre s'épuise après le passage de 50 litres d'eau. Votre IMPRESSA demande alors le remplacement du filtre.



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



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



Les cartouches filtrantes CLARIS sont disponibles chez votre revendeur.

**Condition :** **PRET / FILTRE** est affiché sur le visuel et la touche d'entretien **⚙** s'allume.



- ▶ Appuyez sur la touche d'entretien.

**FILTRE CHANGER**



- ▶ Retirez le réservoir d'eau et videz-le.
- ▶ Ouvrez le porte-filtre et retirez l'ancienne cartouche filtrante CLARIS Blue.
- ▶ Enfoncez une nouvelle cartouche filtrante CLARIS 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 300 ml) sous la buse mousse fine.



- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch.

TOURNER OUVRI

La flèche du sélecteur s'allume.



- ▶ Ouvrez le sélecteur en position .

FILTRE RINCE, de l'eau coule de la buse mousse fine.



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



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 300 ml. TOURNER FERMER apparaît sur le visuel.



- ▶ Fermez le sélecteur en position .

La flèche du sélecteur s'éteint.

CHAUFFE, la machine chauffe.

PRET apparaît sur le visuel.

## Nettoyage de la machine

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

### ATTENTION

L'utilisation de détergents inadéquats peut entraîner une détérioration de la machine et la présence de résidus dans l'eau.

- ▶ Utilisez exclusivement les produits d'entretien JURA d'origine.

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

**Condition :** **PRET / NETTOYER** est affiché sur le visuel et la touche d'entretien **⚡** s'allume.

- ⚡** ▶ Appuyez sur la touche d'entretien.

**VIDER CUVE**

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

**PRESSER ENTRETIEN**, la touche d'entretien **⚡** s'allume.

- ▶ Placez un récipient sous l'écoulement de café.

- ⚡** ▶ Appuyez sur la touche d'entretien.

**NETTOIE**, 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 ENTRETIEN**, la touche d'entretien **⚡** s'allume.

- ⚡** ▶ Appuyez sur la touche d'entretien.

**NETTOIE**, de l'eau coule plusieurs fois de l'écoulement de café.

L'opération s'arrête automatiquement.

**VIDER CUVE**





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

CHAUFFE

PRET apparaît sur le visuel. Le nettoyage est terminé. Votre IMPRESSA est de nouveau prête à l'emploi.

## Détartrage de la machine

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

### ⚠ ATTENTION

Le détartrant peut provoquer des irritations en cas de contact avec la peau et les yeux.

- Evitez le contact direct avec la peau et les yeux.
- Rincez le détartrant à l'eau claire. En cas de contact avec les yeux, consultez un médecin.

### ATTENTION

L'utilisation de détartrants inadéquats peut entraîner une détérioration de la machine et la présence de résidus dans l'eau.

- Utilisez exclusivement les produits d'entretien JURA d'origine.

### ATTENTION

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

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

### ATTENTION

Le contact avec le détartrant peut entraîner une détérioration des surfaces fragiles (marbre par exemple).

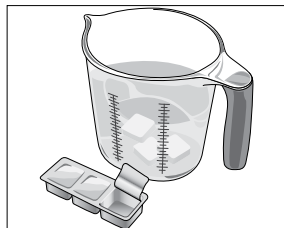
- Eliminez immédiatement les projections.

- i** Le programme de détartrage dure environ 45 minutes.
- i** Les tablettes de détartrage JURA sont disponibles chez votre revendeur agréé.
- i** Si vous utilisez une cartouche filtrante CLARIS Blue et que celle-ci est activée, aucune demande de détartrage n'apparaît.

**Condition :** PRET / DETARTRE est affiché sur le visuel et la touche d'entretien ♣ s'allume.

- ♣ ▸ Appuyez sur la touche d'entretien.

VIDER CUVE



- ▶ 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 500 ml d'eau. Cela peut prendre quelques minutes.
- ▶ Remplissez le réservoir d'eau vide avec la solution obtenue et remettez-le en place.


TOURNER OUVRIRE

La flèche du sélecteur s'allume.

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




- ▶ Ouvrez le sélecteur en position .

DETARTRE, de l'eau coule plusieurs fois du Connector System®. La touche d'entretien  clignote pendant le cycle de détartrage.

L'opération s'interrompt, TOURNER FERMER.



- ▶ Fermez le sélecteur en position .

DETARTRE, le cycle de détartrage se poursuit. La touche d'entretien  clignote pendant le cycle de détartrage. L'opération s'interrompt, VIDER CUVE.

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

REPLIR RESERVOIR


- ▶ 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 OUVRIRE




La flèche du sélecteur s'allume.



- ▶ Ouvrez le sélecteur en position .

DETARTRE, le cycle de détartrage se poursuit. La touche d'entretien  clignote pendant le cycle de détartrage.



L'opération s'interrompt, TOURNER FERMER.

-  ▶ Fermez le sélecteur en position ①.  
**DETARTRE**, le cycle de détartrage se poursuit. La touche d'entretien  clignote pendant le cycle de détartrage. L'opération s'interrompt, **DETARTRE**. De l'eau coule de l'écoulement de café.  
**VIDER CUVE**
  - ▶ Remplacez la buse mousse fine.
  - ▶ Videz le bac d'égouttage et le récipient à marc de café, puis remettez-les en place.  
**PRET** apparaît sur le visuel. Le détartrage est terminé. Votre IMPRESSA est de nouveau prête à l'emploi.
-  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 :** **REEMPLIR 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'entartre. 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 CLARIS Blue, retirez-la.
- ▶ Détartrez le réservoir avec un détartrant doux en usage dans le commerce et en vous conformant aux instructions du fabricant.

## 5 Entretien

- ▶ Rincez soigneusement le réservoir d'eau.
- ▶ Si vous utilisez une cartouche filtrante CLARIS 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  |
|----------------------|--|---|
| REPLIR<br>RESERVOIR  | Le réservoir d'eau est vide.<br>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.   |
| REPLIR<br>GRAINS     | Le récipient à grains est vide.<br>Aucune préparation n'est possible.                                | ► Remplissez le récipient à grains (voir Chapitre 1 « Préparation et mise en service – Remplissage du récipient à grains »).    |
| PRESSER<br>ENTRETIEN | L'IMPRESSA demande un rinçage ou la poursuite d'un programme d'entretien commencé.                   | ► Appuyez sur la touche d'entretien pour lancer le rinçage ou poursuivre le programme d'entretien.                              |
| RINCER<br>CAPPUCCINO | L'IMPRESSA demande un rinçage Cappuccino.  | ► Appuyez sur la touche d'entretien pour lancer le rinçage Cappuccino.  |
| PRET / FILTRE        | La cartouche filtrante a perdu son efficacité.   | ► Remplacez la cartouche filtrante CLARIS Blue (voir Chapitre 5 « Entretien – Remplacement du filtre »).                        |
| PRET /<br>NETTOYER   | L'IMPRESSA demande un nettoyage.   | ► Effectuez le nettoyage (voir Chapitre 5 « Entretien – Nettoyage de la machine »).   |
| PRET /<br>DETARTREZ  | L'IMPRESSA demande un détartrage.  | ► Effectuez le détartrage (voir Chapitre 5 « Entretien – Détartrage de la machine »).   |

| Message              | Cause/Conséquence  | Mesure  |
|----------------------|--|---|
| TROP PEU<br>PREMOULU | 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 »).  |
| TROP CHAUD           | 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"> <li>▶ Nettoyez la buse mousse fine (voir Chapitre 5 « Entretien – Nettoyage de la buse mousse fine »).</li> <li>▶ Démontez et rincez la buse mousse fine (voir Chapitre 5 « Entretien – Démontage et rinçage de la buse mousse fine »).</li> </ul>  |
| 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"> <li>▶ Réglez le broyeur sur une mouture plus grossière ou utilisez un café moulu plus grossier (voir Chapitre 1 « Préparation et mise en service – Réglage du broyeur »).</li> <li>▶ Effectuez un détartrage (voir Chapitre 5 « Entretien – Détartrage de la machine »).</li> </ul>   |
| Il est impossible de régler la dureté de l'eau.   | La cartouche filtrante CLARIS Blue est activée.   | ▶ Désactivez la cartouche filtrante en mode de programmation.  |
| REEMPLIR<br>RESERVOIR 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"> <li>▶ Retirez la buse mousse fine.</li> <li>▶ Dévissez le raccord noir à l'aide de l'ouverture hexagonale du doseur pour café moulu.</li> <li>▶ Nettoyez soigneusement le raccord.</li> <li>▶ Vissez manuellement le raccord.</li> <li>▶ Serrez-le avec précaution à l'aide de l'ouverture hexagonale du doseur, sur un quart de tour maximum.</li> </ul> |
| 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 »).  |

## 7 Dépannage

| Problème                                     | Cause/Conséquence  | Mesure   |
|--|--|--|
| ERROR 2 ou<br>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 :** **FRET** est affiché sur le visuel.

- ▶ Placez un récipient sous la buse mousse fine.
- ⏴ ▶ Appuyez sur la touche Vapeur.  
**CHAUFFE / VAPEUR**  
Dès que la machine est chaude, **FRET / VAPEUR** apparaît. La flèche du sélecteur s'allume.
- ⦿ ▶ Ouvrez le sélecteur en position ⏴.  
**VAPEUR**, 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 **SO 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 ①. La flèche du sélecteur s'éteint. **REPLIR RESERVOIR** apparaît sur le visuel.
- ⏻ ▶ Appuyez sur la touche Marche/Arrêt. Votre IMPRESSA est éteinte.

### Elimination

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



Les anciennes machines contiennent des matériaux recyclables de valeur qui doivent être récupérés. C'est pourquoi il convient de les éliminer par le biais d'un système de collecte adapté.

## 9 Caractéristiques techniques

|   |                          |
|---|--------------------------|
| Tension                                   | 220–240 V ~, 50 Hz       |
| Puissance                                 | 1 450 W                  |
| Marque de conformité                      | CE                       |
| Consommation d'énergie<br>ENERGIE ✓       | 6 Wh environ             |
| Consommation d'énergie<br>ENERGIE —       | 13 Wh environ            |
| Pression de la pompe                      | statique, maximum 15 bar |
| Contenance du réservoir d'eau             | 1,9 l                    |
| Contenance du récipient à grains          | 310 g                    |
| Contenance du récipient à marc<br>de café | maximum 15 portions      |
| Longueur du câble                         | 1,1 m environ            |
| Poids                                     | 9,6 kg                   |
| Dimensions (l × h × p)                    | 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.

## 10 Index

### A

- Adresses 56
- Allumage
  - Machine 21

### B

- Bac d'égouttage 4
- Broyeur
  - Réglage du broyeur 13
- Buse d'eau chaude 4
- Buse mousse fine 4
  - Démontage et rinçage 36
  - Nettoyage 34
  - Rinçage 34
- Buse mousse fine Pro
  - Démontage et rinçage 36

### C

- Câble secteur 4
- Café 15
- Café en poudre
  - Café moulu 18
- Café moulu 18
  - Doseur pour café moulu 4
- Cappuccino 16
- Caractéristiques techniques 50
- Cartouche filtrante CLARIS Blue
  - Mise en place et activation 37
  - Remplacement 38
- Configuration standard
  - Rétablissement de la configuration standard 29
- Connector System® 4
- Consultation d'informations 30
- Contacts 56
- Couvercle
  - Compartment à accessoires 4
  - Entonnoir de remplissage pour café moulu 4
  - Réservoir d'eau 4
- Couvercle protecteur d'arôme
  - Récipient à grains avec couvercle protecteur d'arôme 4

### D

- Dépannage 47
- Description des symboles 3
- Détartrage
  - Machine 41
  - Réservoir d'eau 43
- Deux produits 16
- Doseur pour café moulu 4
- Double produit 16
- Dureté de l'eau
  - Détermination de la dureté de l'eau 12
  - Réglage de la dureté de l'eau 26

### E

- Eau chaude 20
- Ecoulement de café
  - Ecoulement de café réglable en hauteur 4
- Élimination 49
- Entonnoir de remplissage
  - Entonnoir de remplissage pour café moulu 4
- Entretien 33
  - Entretien quotidien 21
- Espresso 15
- Extinction
  - Machine 22
- Extinction automatique 27

### F

- Filtre
  - Mise en place et activation 37
  - Remplacement 38
- Finesse de mouture
  - Sélecteur de finesse de mouture 4

### H

- Hotline 56

### I

- Installation
  - Installation de la machine 9
- Internet 9
- Interrupteur d'alimentation 4

- J**  
JURA  
  Contacts 56  
  Internet 9
- L**  
Langue 32
- M**  
Machine  
  Allumage 21  
  Détartrage 41  
  Extinction 22  
  Installation 9  
  Nettoyage 40  
  Rinçage 33  
Messages sur le visuel 45  
Mise en service, première 9  
  Avec activation de la cartouche filtrante 10  
  Sans activation de la cartouche filtrante 11  
Mode d'emploi sommaire 9  
Mode de programmation 23  
  Consultation d'informations 30  
  Extinction automatique 27  
  Langue 32  
  Mode d'économie d'énergie 26  
  Réglage de la dureté de l'eau 26  
  Réglages produits 24  
  Rétablissement de la configuration standard 29  
  Rinçage à l'allumage 28  
  Rinçage Cappuccino 28  
  Unité de quantité d'eau 31  
Mousse de lait 17
- N**  
Nettoyage  
  Buse mousse fine 34  
  Machine 40  
  Récipient à grains 43
- P**  
Plate-forme pour tasses 4  
Point de masse 50  
Point de masse central 50  
Pour votre sécurité 6
- Première mise en service 9  
  Avec activation de la cartouche filtrante 10  
  Sans activation de la cartouche filtrante 11  
Préparation 15  
  Café 15  
  Café moulu 18  
  Cappuccino 16  
  Deux spécialités de café 16  
  Eau chaude 20  
  Espresso 15  
  Mousse de lait 17  
  Ristretto 15  
Préparation d'eau chaude et de vapeur  
  Sélecteur pour préparation d'eau chaude et de vapeur 4  
Problème  
  Dépannage 47
- Q**  
Quantité d'eau  
  Adaptation durable de la quantité d'eau à la taille de la tasse 19
- R**  
Récipient à grains  
  Nettoyage 43  
  Récipient à grains avec couvercle protecteur d'arôme 4  
  Remplissage 9  
Récipient à marc de café 4  
Réglages  
  Réglages durables en mode de programmation 23  
Réglages produits 24  
Remplissage  
  Réservoir d'eau 14  
Remplissage  
  Récipient à grains 9  
Réservoir d'eau 4  
Réservoir d'eau  
  Détartrage 43  
  Remplissage 14  
Rinçage  
  Buse mousse fine 34  
  Machine 33

Rinçage à l'allumage 28  
Rinçage Cappuccino 28, 34  
Rinçages  
    Rinçage à l'allumage 28  
    Rinçage Cappuccino 28, 34  
Ristretto 15  
Rotary Switch 5

## S

Sécurité 6  
Sélecteur de finesse de mouture 4  
Sélecteur pour préparation d'eau chaude et  
    de vapeur 4  
Service clients 56  
Site Internet 9

## T

Téléphone 56  
Touche  
    Touche Café 5  
    Touche Cappuccino 5  
    Touche d'entretien 5  
    Touche Eau chaude 5  
    Touche Espresso 5  
    Touche Marche/Arrêt 5  
    Touche Ristretto 5  
    Touche Vapeur 5  
Transport 49

## U

Unité de quantité d'eau 31  
Utilisation conforme 6

## V

Vidange du système 49  
Visuel 5  
Visuel, messages 45





## 11 Contacts JURA / Mentions légales

JURA Elektroapparate AG  
Kaffeeweltstrasse 10  
CH-4626 Niederbuchsiten  
Tél. +41 (0)62 38 98 233

@ Vous trouverez d'autres coordonnées de contact pour votre pays sur la page [www.jura.com](http://www.jura.com).

- Directives** Cette machine est conforme aux directives suivantes :
- 2006/95/CE – directive basse tension
  - 2004/108/CE – compatibilité électromagnétique
  - 2009/125/CE – directive sur les produits consommateurs d'énergie
  - 2011/65/EU – Directive RoHS

**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](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.