

*jura*®



## Mode d'emploi IMPRESSA C60/C65



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

# Votre IMPRESSA C60/C65

<b>CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES</b>	<b>4</b>
<b>Éléments de commande</b>	<b>8</b>
<b>1 Préparation et mise en service</b>	<b>10</b>
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 .....	13
Réglage du broyeur.....	14
Remplissage du réservoir d'eau .....	15
Raccordement du lait .....	15
<b>2 Préparation</b>	<b>16</b>
Espresso et café .....	17
Deux spécialités de café par simple pression d'une touche .....	17
Cappuccino.....	17
Mousse de lait.....	18
Café moulu.....	19
Adaptation durable de la quantité d'eau à la taille de la tasse .....	20
Eau chaude.....	21
<b>3 Fonctionnement quotidien</b>	<b>22</b>
Allumage.....	22
Entretien quotidien.....	22
Extinction.....	23
<b>4 Réglages durables en mode de programmation</b>	<b>24</b>
Réglages produits .....	25
Réglage de la dureté de l'eau .....	26
Mode d'économie d'énergie .....	27
Extinction automatique .....	28
Unité de quantité d'eau .....	29
Langue.....	29
<b>5 Entretien</b>	<b>30</b>
Rinçage de la machine .....	31
Rinçage de la buse mousse fine .....	31
Nettoyage de la buse mousse fine.....	32
Démontage et rinçage de la buse mousse fine.....	33
Démontage et rinçage de la buse mousse fine Pro.....	34
Mise en place et activation du filtre.....	34
Remplacement du filtre .....	36
Nettoyage de la machine.....	37
Détartrage de la machine.....	38
Nettoyage du récipient à grains .....	41
Détartrage du réservoir d'eau.....	41

6	Messages sur le visuel	42
7	Dépannage	44
8	Transport et élimination écologique	46
	Transport / Vidange du système.....	46
	Élimination .....	46
9	Caractéristiques techniques	47
10	Index	48
11	Contacts JURA / Mentions légales	52

## 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.



**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 :

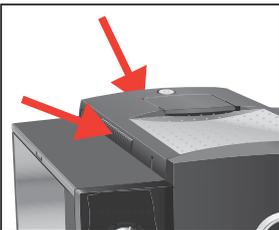
- Ne plongez pas la base de la machine dans l'eau et n'essayez pas de la démonter.
- Ne mettez pas la machine ou ses pièces constitutives au lave-vaisselle.
- Vérifiez que la tension du secteur correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique de la machine. La plaque signalétique se situe 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

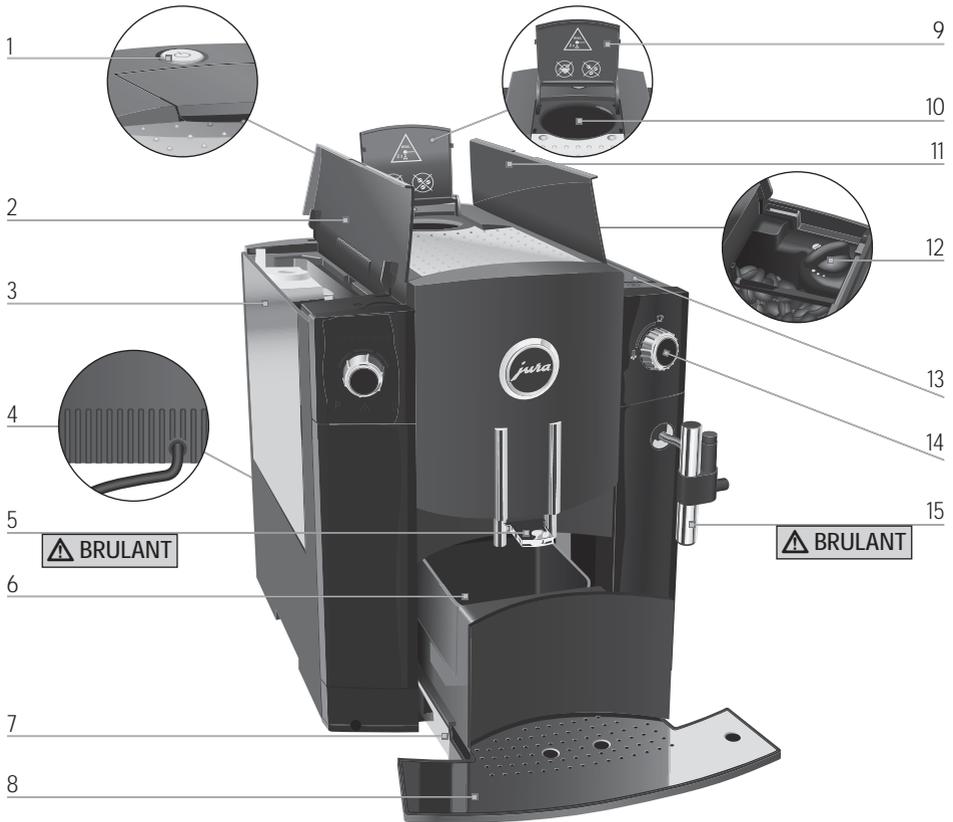


Illustration : l'aspect de votre machine peut différer de celle illustrée.

- |   |  |    |   |
|---|--|----|---|
| 1 | ⏻ Touche Marche/Arrêt                  | 9  | Couvercle de l'entonnoir de remplissage pour café moulu |
| 2 | Couvercle du réservoir d'eau           | 10 | Entonnoir de remplissage pour café moulu                |
| 3 | Réservoir d'eau                        | 11 | Couvercle du récipient à grains                         |
| 4 | Câble secteur (arrière de la machine)  | 12 | Sélecteur de finesse de mouture                         |
| 5 | Ecoulement de café réglable en hauteur | 13 | Récipient à grains avec couvercle protecteur d'arôme    |
| 6 | Récipient à marc de café               | 14 | Sélecteur pour préparation d'eau chaude et de vapeur    |
| 7 | Bac d'égouttage                        | 15 | Buse mousse fine  |
| 8 | Plate-forme pour tasses                |    |   |



- 1 Visuel
- 2 Rotary Switch

- 3 P Symbole P (programmation)
- 4 ☸ Symbole Entretien
- 5 ⇩ Symbole 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

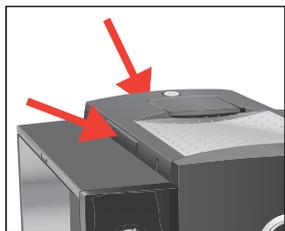
### JURA sur Internet

Rendez-nous visite sur Internet. Vous pouvez télécharger un **mode d'emploi sommaire** de votre machine sur le site Internet JURA ([www.jura.com](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

Le récipient à grains est doté d'un couvercle protecteur d'arôme. Il préserve ainsi plus longtemps l'arôme de vos grains de café.

#### 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.
- 
- ▶ Ouvrez le couvercle du récipient à grains et 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, fermez le couvercle protecteur d'arôme et le couvercle du récipient à grains.

### 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.
-  ▶ Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour allumer l'IMPRESSA.  
**SPRACHE DE** apparaît sur le visuel.
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que la langue souhaitée s'affiche, par exemple **LANGUE FR.**
-  ▶ 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 CLEARLY Blue.

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

-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch.  
**OK** apparaît brièvement sur le visuel.  
**FILTRE METTRE**, le symbole Entretien  s'allume.
-  ▶ Effleurez le symbole Entretien.  
**REMPLIR RESERV.**
- ▶ Ouvrez le couvercle du réservoir d'eau.
- ▶ Retirez le réservoir d'eau et rincez-le à l'eau froide.
- ▶ Ouvrez le porte-filtre.

## 1 Préparation et mise en service



- ▶ 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.

**TOURNER OUVRI**, le segment lumineux du sélecteur s'allume.

- ▶ Placez un récipient sous l'écoulement de café et un autre sous la buse mousse fine.



- ▶ 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 17 oz (500 ml). **TOURNER FERMER** apparaît sur le visuel.



- ▶ Fermez le sélecteur en position

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

**CHAUFFE**, la machine chauffe.

**RINCE**, le rinçage du système commence. De l'eau coule de l'écoulement de café. Le rinçage s'arrête automatiquement. **ESPRESSO** 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 °dH**.

▶ Appuyez sur le Rotary Switch.  
**OK** apparaît brièvement sur le visuel.  
**REMPLIR RESERV.**

▶ 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**, le segment lumineux du sélecteur s'allume.

▶ Placez un récipient sous l'écoulement de café et un autre sous la buse mousse fine.

▶ Ouvrez le sélecteur en position **☺**.  
**SYSTEME REMPLIT**, le système se remplit d'eau.  
**TOURNER FERMER**

▶ Fermez le sélecteur en position **☹**.  
**SYSTEME REMPLIT**, le système se remplit d'eau.  
**CHAUFFE**, la machine chauffe.

**RINCE**, le rinçage du système commence. De l'eau coule de l'écoulement de café. Le rinçage s'arrête automatiquement. **ESPRESSO** apparaît sur le visuel. Votre IMPRESSA est prête à l'emploi.



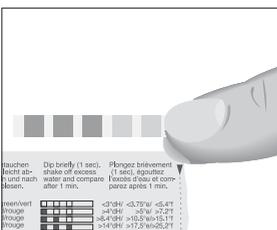
## Détermination de la dureté de l'eau

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

## 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 récipient à grains et retirez le couvercle protecteur d'arôme.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch 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.
- ▶ Mettez le couvercle protecteur d'arôme en place.
- ▶ Fermez le couvercle du récipient à grains.



## 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**nement.

### 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.

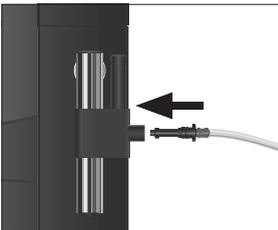


- ▶ Ouvrez le couvercle du réservoir d'eau.
- ▶ Retirez le réservoir d'eau et rincez-le à l'eau froide.
- ▶ Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche et remettez-le en place.
- ▶ Fermez le couvercle du réservoir d'eau.

## 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. Pour ce faire, insérez l'extrémité du tuyau de lait dans le raccord situé sur le côté droit de 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 (Illustration : récipient à lait isolant en inox de JURA).

## 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 le Rotary Switch (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  : **LEGER**, **NORMAL**, **FORT** ou **EXTRA**.

**i** Pendant la préparation, vous pouvez modifier la **quantité d'eau** pré réglée pour les spécialités de café en tournant le Rotary Switch .

**i** Vous pouvez suivre l'avancement de la préparation sur la barre de progression.

**i** Le visuel affiche toujours la dernière spécialité de café préparée, même si l'IMPRESSA a été éteinte entre-temps.

**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 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 »).

## Espresso et café



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

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

**Condition :** ESPRESSO est affiché sur le visuel (par exemple).

- ▶ Placez une tasse sous l'écoulement de café.
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que CAFE s'affiche.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch.

La préparation commence. 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. CAFE apparaît sur le visuel.

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



Lors de la préparation de deux spécialités de café, la quantité d'eau réglée pour le produit individuel est utilisée dans chaque tasse.

La préparation de deux espressi et de deux cafés suit ce modèle.

**Exemple :** voici comment préparer deux espressi.

**Condition :** ESPRESSO est affiché sur le visuel (par exemple).

- ▶ Placez deux tasses à espresso sous l'écoulement de café.
- ▶ Appuyez deux fois sur le Rotary Switch (**dans un délai de deux secondes**) pour lancer la préparation de deux espressi.

2 TASSES

La préparation commence. La quantité d'eau pré-réglée coule dans les tasses.

La préparation s'arrête automatiquement. ESPRESSO apparaît sur le visuel (par exemple).

## Cappuccino

Pour un cappuccino, vous devez d'abord faire mousser le lait à l'aide de la buse mousse fine. Préparez ensuite un espresso directement dans la mousse de lait.

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

**Condition :** ESPRESSO est affiché sur le visuel (par exemple). Le lait est raccordé à la buse mousse fine.

## 2 Préparation



► Placez une tasse sous la buse mousse fine.

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

 ► Effleurez le symbole Vapeur.

**CHAUFFE / VAPEUR**

Dès que la machine est chaude, **VAPEUR / FRET** apparaît, le segment lumineux du sélecteur s'allume.

 ► Ouvrez le sélecteur en position .

**VAPEUR**, la préparation de la mousse de lait commence.

 ► Fermez le sélecteur en position  lorsque la tasse est remplie de mousse de lait environ aux deux tiers.

**VAPEUR / FRET**

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

**i** Effleurez le symbole Vapeur . **ESPRESSO** apparaît sur le visuel (par exemple). Vous pouvez à nouveau préparer des spécialités de café.

► Déplacez la tasse sous l'écoulement de café.

 ► Appuyez sur le Rotary Switch.

La préparation du café commence. La quantité d'eau prééglée pour l'espresso coule dans la tasse.

La préparation s'arrête automatiquement. **ESPRESSO** 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 :** **ESPRESSO** est affiché sur le visuel (par exemple). Le lait est raccordé à la buse mousse fine.



► Placez une tasse sous la buse mousse fine.

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

 ► Effleurez le symbole Vapeur.

**CHAUFFE / VAPEUR**

Dès que la machine est chaude, **VAPEUR / PRET** apparaît, le segment lumineux du sélecteur s'allume.

 ► Ouvrez le sélecteur en position .

**VAPEUR**, la préparation de la mousse de lait commence.

 ► Fermez le sélecteur en position  lorsque la tasse contient suffisamment de mousse de lait.

**VAPEUR / PRET**

**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.

## 2 Préparation

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

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

**Condition :** **ESPRESSO** est affiché sur le visuel (par exemple).

▶ Placez une tasse sous l'écoulement de café.

🕒 ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **PREMOULU** s'affiche.

🕒 ▶ Appuyez sur le Rotary Switch.

**REMPLIR PREMOULU**

▶ Ouvrez le couvercle de l'entonnoir de remplissage pour café moulu.

▶ Versez une dose rase de café moulu dans l'entonnoir de remplissage.

▶ Fermez le couvercle de l'entonnoir de remplissage.

🕒 ▶ Appuyez sur le Rotary Switch.

**ESPRESSO** (par exemple)

🕒 ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **CAFE** s'affiche.

🕒 ▶ Appuyez sur le Rotary Switch.

La préparation commence. **CAFE**, la quantité d'eau pré-réglée pour le café coule dans la tasse.

La préparation s'arrête automatiquement. **CAFE** 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 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 suit ce modèle.

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

**Condition :** **ESPRESSO** est affiché sur le visuel (par exemple).



- ▶ Placez une tasse sous l'écoulement de café.
- ⌚ ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **CAFE** s'affiche.
- ⌚ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch et **maintenez-le** enfoncé.  
**CAFE**
- ⌚ ▶ **Maintenez** le Rotary Switch enfoncé jusqu'à ce que **ASSEZ**  
**CAFE ?** apparaisse.
- ⌚ ▶ Relâchez le Rotary Switch.  
La préparation commence et le café coule dans la tasse.
- ⌚ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch lorsqu'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. **CAFE** 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 en mode de programmation (voir Chapitre 4 « Réglages durables en mode de programmation – Réglages produits »).

## Eau chaude

### ⚠ ATTENTION

Risque de brûlure par projection d'eau chaude.

- ▶ Evitez le contact direct avec la peau.

**Exemple :** voici comment préparer de l'eau chaude.

**Condition :** **ESPRESSO** est affiché sur le visuel (par exemple).



- ▶ Placez une tasse sous la buse mousse fine.
- ⌚ ▶ Ouvrez le sélecteur en position **☕**.  
**EAU**, de l'eau coule de la buse mousse fine.
- ⌚ ▶ Fermez le sélecteur en position **☕** lorsque la tasse contient suffisamment d'eau.  
**ESPRESSO** apparaît sur le visuel (par exemple).

## 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 **quotidien-**  
**nement**.

- ▶ 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. **ESPRESSO** apparaît sur le visuel (par exemple). 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 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.

**Condition :** ESPRESSO est affiché sur le visuel (par exemple).

► Placez un récipient sous l'écoulement de café.

⏻ ► Appuyez sur la touche Marche/Arrêt.

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 0,01 W.

## 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.

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
ENT.TIEN	RINGER, NETTOYER, FILTRE (seulement lorsque le filtre est activé), DETARTR. (seulement lorsque le filtre n'est pas activé)	▶ Sélectionnez le programme d'entretien souhaité.
PRODUITS		▶ Sélectionnez vos réglages pour les spécialités de café.
FILTRE ✓ / FILTRE -	OUI, NON	▶ Indiquez si vous utilisez votre IMPRESSA avec ou sans cartouche filtrante CLEARYL Blue.
DURETE (seulement lorsque le filtre n'est pas activé)	1 °FH - 30 °FH	▶ Réglez la dureté de l'eau.
ENERGIE ✓ / ENERGIE -	ECONOM. ✓, ECONOM. -	▶ Indiquez si vous utilisez votre IMPRESSA avec ou sans mode d'économie d'énergie.
AR .APR.	15 MIN., 30 MIN., 1 H. - 15 H.	▶ Réglez au bout de combien de temps l'IMPRESSA doit s'éteindre automatiquement.

Rubrique de programme	Sous-rubrique	Explication
AFFICH.	ML, OZ	► Sélectionnez l'unité de quantité d'eau.
LANGUE		► Sélectionnez votre langue.
EXIT		► Quittez le mode de programmation.

- i** Vous pouvez quitter directement le mode de programmation à tout moment. Pour ce faire, effleurez le symbole P pendant 2 secondes environ.

## 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 **PRODUITS**, vous pouvez effectuer des réglages personnels pour l'espresso et le café. Vous pouvez effectuer les réglages suivants de manière durable :

Produit	Quantité	Intensité du café	Température
Espresso, Café	Quantité : 0.5 OZ – 3.0 OZ (25 ml – 240 ml)	LEGER, NORMAL, FORT, EXTRA	NORMALE, ELEVEE
2 tasses	Lors de la préparation de deux spécialités de café, la température et la quantité d'eau réglées pour le produit individuel sont utilisées dans chaque tasse.		

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 :** **ESPRESSO** est affiché sur le visuel (par exemple).

- P** ► Effleurez le symbole P **pendant 2 secondes environ** jusqu'à ce que **ENT. TIEN** apparaisse sur le visuel.

#### 4 Réglages durables en mode de programmation

- ⊖ ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **PRODUITS** s'affiche.
- ⊖ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder à la rubrique de programme.  
**ESPRESSO**
- ⊖ ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **CAFE** s'affiche.
- ⊖ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch.  
**QUANTITE**
- ⊖ ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **INTENS.** 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.  
**INTENS.**
- ⊖ ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **EXIT** s'affiche.
- ⊖ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter la rubrique de programme.  
**ESPRESSO**
- P ▶ Effleurez le symbole P pour quitter le mode de programmation.  
**ESPRESSO** (par exemple)

#### Réglage de la dureté de l'eau

Plus l'eau est dure, plus il faut détartre 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.

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

**Exemple :** voici comment modifier le réglage de la dureté de l'eau de **16 °dH** à **25 °dH**.

**Condition :** **ESPRESSO** est affiché sur le visuel (par exemple).

- P ▶ Effleurez le symbole P **pendant 2 secondes environ** jusqu'à ce que **ENT.TIEN** apparaisse sur le visuel.

- ⌚ ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **DURETE** s'affiche.
- ⌚ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder à la rubrique de programme.  
**16 °JH**
- ⌚ ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **25 °JH** s'affiche.
- ⌚ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le réglage.  
**OK** apparaît brièvement sur le visuel.  
**DURETE**
- P ▶ Effleurez le symbole P pour quitter le mode de programmation.  
**ESPRESSO** (par exemple)

## 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 **MD.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 :** **ESPRESSO** est affiché sur le visuel (par exemple).

- P ▶ Effleurez le symbole P **pendant 2 secondes environ** jusqu'à ce que **ENT.TIEN** apparaisse sur le visuel.
- ⌚ ▶ 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.

#### 4 Réglages durables en mode de programmation

- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le réglage.  
**OK** apparaît brièvement sur le visuel.  
**ENERGIE -**
- P** ▶ Effleurez le symbole P pour quitter le mode de programmation.  
**ESPRESSO** (par exemple)

### 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 :** **ESPRESSO** est affiché sur le visuel (par exemple).

- P** ▶ Effleurez le symbole P **pendant 2 secondes environ** jusqu'à ce que **ENT.TIEN** apparaisse sur le visuel.
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **AR .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.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le réglage.  
**OK** apparaît brièvement sur le visuel.  
**AR .APR.**
- P** ▶ Effleurez le symbole P pour quitter le mode de programmation.  
**ESPRESSO** (par exemple)

## Unité de quantité d'eau

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

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

**Condition :** **ESPRESSO** est affiché sur le visuel (par exemple).

- P** ▶ Effleurez le symbole P **pendant 2 secondes environ** jusqu'à ce que **ENT.TIEN** apparaisse sur le visuel.
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **AFFICH.** 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.  
**AFFICH.**
- P** ▶ Effleurez le symbole P pour quitter le mode de programmation.  
**ESPRESSO** (par exemple)

## Langue

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

**Exemple :** voici comment modifier la langue de **FR** à **EN**.

**Condition :** **ESPRESSO** est affiché sur le visuel (par exemple).

- P** ▶ Effleurez le symbole P **pendant 2 secondes environ** jusqu'à ce que **ENT.TIEN** apparaisse sur le visuel.
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **LANGUE** s'affiche.
-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder à la rubrique de programme.  
**FR**
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **EN** s'affiche.
-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le réglage.  
**OK** apparaît brièvement sur le visuel.  
**LANGUE**
- P** ▶ Effleurez le symbole P pour quitter le mode de programmation.  
**ESPRESSO** (par exemple)

## 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 (**RINCER**)
- Nettoyage de la machine (**NETTOYER**)
- Remplacement du filtre (**FILTRE**) (seulement lorsque le filtre est activé)
- Détartrage de la machine (**DETARTER**) (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 **ENT.TIEN**).

**i** Votre IMPRESSA ne vous demande pas de nettoyer la buse mousse fine. Pour des raisons d'hygiène, nettoyez **quotidien- nement** 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 :** **ESPRESSO** est affiché sur le visuel (par exemple).

- ▶ Placez un récipient sous l'écoulement de café.
- P** ▶ Effleurez le symbole **P** **pendant 2 secondes environ** jusqu'à ce que **ENT.TIEN** apparaisse sur le visuel.
-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder à la rubrique de programme.  
**RINCER**
-  ▶ 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. **ESPRESSO** apparaît sur le visuel (par exemple).

## Rinçage 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 rincer à l'eau **après chaque** préparation de lait.

Votre IMPRESSA ne vous demande **pas** de rincer la buse mousse fine.

**Condition :** **ESPRESSO** est affiché sur le visuel (par exemple).

- ▶ 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.
- ▶ Plongez le tuyau de lait dans le récipient.
- ▶ Placez un récipient sous la buse mousse fine.
-  ▶ Effleurez le symbole Vapeur.  
**CHAUFFE / VAPEUR**  
Dès que la machine est chaude, **VAPEUR / PRET** apparaît, le segment lumineux du sélecteur s'allume.
-  ▶ Ouvrez le sélecteur en position .  
**VAPEUR**, la buse mousse fine et le tuyau de lait sont rincés à l'eau fraîche.
-  ▶ Fermez le sélecteur en position  lorsque de l'eau propre coule de la buse mousse fine.  
**VAPEUR / PRET**

Le rinçage de la buse mousse fine est terminé.



## 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 :** **ESPRESSO** est affiché sur le visuel (par exemple).

- ▶ 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.

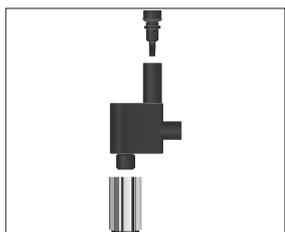


- ▶ Placez un récipient sous la buse mousse fine.
- ⇩ ▶ Effleurez le symbole Vapeur.  
**CHAUFFE / VAPEUR**  
Dès que la machine est chaude, **VAPEUR / PRET** apparaît, le segment lumineux du sélecteur s'allume.
- ⊙ ▶ Ouvrez le sélecteur en position .  
**VAPEUR**, le nettoyage de la buse mousse fine et du tuyau de lait commence.
- ⊙ ▶ Fermez le sélecteur en position  lorsque le récipient contenant la solution détergente est vide.  
**VAPEUR / PRET**
  - ▶ 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.
- ⊙ ▶ Ouvrez le sélecteur en position .  
**VAPEUR**, la buse mousse fine et le tuyau de lait sont rincés à l'eau fraîche.
- ⊙ ▶ Fermez le sélecteur en position  lorsque le récipient contenant l'eau fraîche est vide.  
**VAPEUR / PRET**  
Le nettoyage de la buse mousse fine est terminé.

## 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.
- ▶ En présence de résidus de lait très secs, placez d'abord les pièces constitutives dans une solution contenant 8,5 oz (250 ml) d'eau froide et un bouchon de détergent pour système de lait JURA. Rincez ensuite soigneusement les pièces constitutives.
- ▶ 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.
- ▶ En présence de résidus de lait très secs, placez d'abord les pièces constitutives dans une solution contenant 8,5 oz (250 ml) d'eau froide et un bouchon de détergent pour système de lait JURA. Rincez ensuite soigneusement les pièces constitutives.
- ▶ 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 détartrer 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 :** ESPRESSO est affiché sur le visuel (par exemple).

- P ▶ Effleurez le symbole P **pendant 2 secondes environ** jusqu'à ce que **ENT.TIEN** apparaisse sur le visuel.
- ⊖ ▶ 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**, le symbole Entretien ♁ s'allume.
- ▶ 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 17 oz ou 500 ml) sous la buse mousse fine.

- ♁ ▶ Effleurez le symbole Entretien.  
**TOURNER OUVRI**, le segment lumineux du sélecteur s'allume.
- ⊖ ▶ 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 17 oz (500 ml). **TOURNER FERMER** apparaît sur le visuel.



- ▶ Fermez le sélecteur en position . **CHAUFFE**, la machine chauffe. **ESPRESSO** apparaît sur le visuel (par exemple). Le filtre est activé.

## Remplacement du filtre

- i** L'efficacité du filtre s'épuise après le passage de 50 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 :** **FILTRE / ESPRESSO** est affiché sur le visuel (par exemple).

- ▶ Effleurez le symbole Entretien **pendant 2 secondes environ**. **FILTRE CHANGER** apparaît sur le visuel.
  - ▶ 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 17 oz ou 500 ml) sous la buse mousse fine.
- ▶ Effleurez le symbole Entretien. **TOURNER OUVRIE**, le segment lumineux du sélecteur s'allume.
- ▶ 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 17 oz (500 ml). **TOURNER FERMER** apparaît sur le visuel.

-  ▶ Fermez le sélecteur en position .  
**CHAUFFE**, la machine chauffe.  
**ESPRESSO** apparaît sur le visuel (par exemple).

## Nettoyage de la machine

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

### AVERTISSEMENT

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

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

### AVERTISSEMENT

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

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

- 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 :** **PULIRE / ESPRESSO** est affiché sur le visuel (par exemple).

❖ ▶ Effleurez le symbole Entretien **pendant 2 secondes environ**.  
**VIDER CUVE** apparaît sur le visuel.

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

**PRESSER ENT.TIEN**

▶ Placez un récipient sous l'écoulement de café.

❖ ▶ Effleurez le symbole 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.

❖ ▶ Effleurez le symbole 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**

**ESPRESSO** apparaît sur le visuel (par exemple). 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.

### **⚠ AVERTISSEMENT**

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

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

**⚠ AVERTISSEMENT**

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

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

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

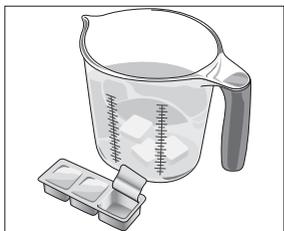
- ▶ Effectuez le détartrage jusqu'à la fin du programme.

- i** Le 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 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 : DETARTR. / ESPRESSO** est affiché sur le visuel (par exemple).

- ⚙ ▶ Effleurez le symbole Entretien **pendant 2 secondes environ**. **VIDER CUVE** apparaît sur le visuel.
- ▶ 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.

## 5 Entretien



► Dissolvez entièrement le contenu d'un blister (3 tablettes de détartrage JURA) dans un récipient contenant 17 oz (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 OUVRI**, le segment lumineux 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 17 oz 500 ml) sous le Connector System®.

○ ► Ouvrez le sélecteur en position

**DETARTRE**, de l'eau coule plusieurs fois du Connector System®. Le symbole 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.

L'opération s'interrompt, **VIDER CUVE**.

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

**REEMPLIR RESERV**.

► Videz le récipient et replacez-le sous le Connector System®.

► Placez un autre récipient sous 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 OUVRI**, le segment lumineux du sélecteur s'allume.

○ ► Ouvrez le sélecteur en position

**DETARTRE**, le cycle de détartrage se poursuit.

L'opération s'interrompt, **TOURNER FERMER**.

○ ► Fermez le sélecteur en position

**DETARTRE**, le cycle de détartrage se poursuit.

L'opération s'interrompt, **DETARTRE**.

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

**VIDER CUVE**

► Replacez la buse mousse fine.

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

ESPRESSO apparaît sur le visuel (par exemple). Le détartrage est terminé. Votre IMPRESSA est de nouveau prête à l'emploi.

- 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 GRAINS est affiché sur le visuel.

- ☞ ▶ Eteignez la machine à l'aide de la touche Marche/Arrêt.
- ▶ Ouvrez le couvercle du récipient à grains et 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.
- ▶ Fermez le couvercle du récipient à grains.

## 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
REEMPLIR RESERV.	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. Vous ne pouvez préparer aucune spécialité de café ; la préparation d'eau chaude reste 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.
REEMPLIR GRAINS	Le récipient à grains est vide. Vous ne pouvez préparer aucune spécialité de café ; la préparation d'eau chaude reste possible.	► Remplissez le récipient à grains (voir Chapitre 1 « Préparation et mise en service – Remplissage du récipient à grains »). ► Appuyez sur le Rotary Switch  pour confirmer le remplissage du récipient à grains.
PRESSER ENT. TIEN	L'IMPRESSA demande la poursuite d'un programme d'entretien commencé.	► Effleurez le symbole Entretien  pour poursuivre le programme d'entretien commencé.
FILTRE / ESPRESSO (par exemple)	La cartouche filtrante a perdu son efficacité.	► Remplacez la cartouche filtrante CLEARYL Blue (voir Chapitre 5 « Entretien – Remplacement du filtre »).
PULIRE / ESPRESSO (par exemple)	L'IMPRESSA demande un nettoyage.	► Effectuez le nettoyage (voir Chapitre 5 « Entretien – Nettoyage de la machine »).
DETARTR. / ESPRESSO (par exemple)	L'IMPRESSA demande un détartrage.	► Effectuez le détartrage (voir Chapitre 5 « Entretien – Détartrage de la machine »).

Message	Cause/Conséquence	Mesure
TROP FEU 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 »).
TR. CHDE.	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 CLEARYL Blue est activée.	▶ Désactivez la cartouche filtrante en mode de programmation.
REEMPLIR RESERV. 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 »).
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 »).
ERROR 2 ou ERROR E 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.

Problème	Cause/Conséquence	Mesure
D'autres messages de type <b>ERROR</b> s'affichent.	-	Eteignez la machine à l'aide de la touche Marche/Arrêt. 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 :** ESPRESSO est affiché sur le visuel (par exemple).

▶ Retirez le tuyau de lait de la buse mousse fine.

▶ Placez un récipient sous la buse mousse fine.

⚡ ▶ Effleurez le symbole Vapeur.

CHAUFFE / VAPEUR

Dès que la machine est chaude, VAPEUR / FRET apparaît, le segment lumineux 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.

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 RESERV.

⏻ ▶ Appuyez sur la touche Marche/Arrêt.

Votre IMPRESSA est éteinte.

### Elimination

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



## 9 Caractéristiques techniques

Tension	120 V ~, 60 Hz
Puissance	1450 W
Marque de conformité	
Consommation d'énergie	9 Wh environ ENERGIE ✓
Consommation d'énergie	15 Wh environ ENERGIE --
Pression de la pompe	statique, maximum 15 bar
Contenance du réservoir d'eau	64 oz (1,9 l)
Contenance du récipient à grains	7 oz (200 g)
Contenance du récipient à marc de café	maximum 16 portions
Longueur du câble	47 in. environ (1,1 m environ)
Poids	21,2 lb environ (9,6 kg environ)
Dimensions (l × h × p)	11 × 13,6 × 16,1 in. (28 × 34,5 × 41 cm)

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

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

## 10 Index

### A

- Adresses 52
- Allumage
  - Machine 22

### B

- Bac d'égouttage 8
- Broyeur
  - Réglage du broyeur 14
- Buse mousse fine 8
  - Démontage et rinçage 33
  - Nettoyage 32
  - Rinçage 31
- Buse mousse fine Pro
  - Démontage et rinçage 34

### C

- Câble secteur 8
- Café 17
- Café en poudre
  - Café moulu 19
- Café moulu 19
- Cappuccino 17
- Caractéristiques techniques 47
- Cartouche filtrante CLEARYL Blue
  - Mise en place et activation 34
  - Remplacement 36
- Contacts 52
- Couvercle
  - Entonnoir de remplissage pour café moulu 8
  - Récipient à grains 8
  - Réservoir d'eau 8
- Couvercle protecteur d'arôme
  - Récipient à grains avec couvercle protecteur d'arôme 8

### D

- Dépannage 44
- Description des symboles 3
- Détartrage
  - Machine 38
  - Réservoir d'eau 41
- Deux produits 17
- Double produit 17

### Dureté de l'eau

- Détermination de la dureté de l'eau 13
- Réglage de la dureté de l'eau 26

### E

- Eau chaude 21
- Écoulement de café
  - Écoulement de café réglable en hauteur 8
- Écoulement de café réglable en hauteur 8
- Élimination 46
- Entonnoir de remplissage
  - Entonnoir de remplissage pour café moulu 8
- Entretien 30
  - Entretien quotidien 22
- Espresso 17
- Extinction
  - Machine 23
- Extinction automatique 28

### F

- Filtre
  - Mise en place et activation 34
  - Remplacement 36
- Finesse de mouture
  - Sélecteur de finesse de mouture 8

### H

- Hotline 52

### I

- Important safeguards
  - Safety 4
- Installation
  - Installation de la machine 10
- Internet 10

### J

- JURA
  - Contacts 52
  - Internet 10

### L

- Lait
  - Raccordement du lait 15
- Langue 29

**M**

- Machine
  - Allumage 22
  - Détartrage 38
  - Extinction 23
  - Installation 10
  - Nettoyage 37
  - Rinçage 31
- Messages sur le visuel 42
- Mise en service, première 10
  - Avec activation de la cartouche filtrante 11
  - Sans activation de la cartouche filtrante 12
- Mode d'emploi sommaire 10
- Mode de programmation 24
  - Extinction automatique 28
  - Langue 29
  - Mode d'économie d'énergie 27
  - Réglage de la dureté de l'eau 26
  - Réglages produits 25
  - Unité de quantité d'eau 29
- Mousse de lait 18

**N**

- Nettoyage
  - Buse mousse fine 32
  - Machine 37
  - Récipient à grains 41

**P**

- Plate-forme pour tasses 8
- Première mise en service 10
  - Avec activation de la cartouche filtrante 11
  - Sans activation de la cartouche filtrante 12
- Préparation 16
  - Café 17
  - Café moulu 19
  - Cappuccino 17
  - Deux spécialités de café 17
  - Eau chaude 21
  - Espresso 17
  - Mousse de lait 18
- Préparation d'eau chaude et de vapeur
  - Sélecteur pour préparation d'eau chaude et de vapeur 8

**Problème**

- Dépannage 44

**Q**

- Quantité d'eau
  - Adaptation durable de la quantité d'eau à la taille de la tasse 20

**R**

- Récipient à grains
  - Nettoyage 41
  - Récipient à grains avec couvercle protecteur d'arôme 8
  - Remplissage 10
- Récipient à marc de café 8
- Réglages
  - Réglages durables en mode de programmation 24
- Réglages produits 25
- Remplissage
  - Réservoir d'eau 15
- Remplissage
  - Récipient à grains 10
- Réservoir d'eau 8
- Réservoir d'eau
  - Détartrage 41
  - Remplissage 15
- Rinçage
  - Buse mousse fine 31
  - Machine 31
- Rinçage Cappuccino 31
- Rinçages
  - Rinçage Cappuccino 31
- Rotary Switch 9

**S**

- Safety
  - Important safeguards 4
- Sélecteur de finesse de mouture 8
- Sélecteur pour préparation d'eau chaude et de vapeur 8
- Service clients 52
- Site Internet 10
- Symbole
  - Entretien 9
  - P (programmation) 9
  - Vapeur 9

## T

Téléphone 52

Touche

    Touche Marche/Arrêt 8

Transport 46

## U

Unité de quantité d'eau 29

## V

Vidange du système 46

Visuel 9

Visuel, messages 42

- 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](http://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](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.