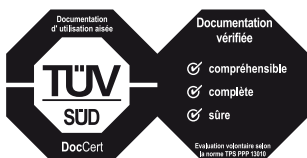




Le livre de l'IMPRESSA S9 One Touch



Le » Livre de l'IMPRESSA « 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 S9 One Touch

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES	4
Eléments de commande	8
Utilisation conforme	10
Pour votre sécurité	10
Le livre de l'IMPRESSA S9 One Touch	13
Description des symboles.....	14
Bienvenue dans l'univers IMPRESSA !	15
1 IMPRESSA S9 One Touch	16
Connector System®	17
JURA sur Internet.....	17
Knowledge Builder	17
2 Préparation et mise en service	18
Matériel fourni	18
Installation.....	18
Remplissage du réservoir d'eau	18
Remplissage du récipient à grains	19
Première mise en service.....	19
Mise en place et activation du filtre.....	21
Mesure et réglage de la dureté de l'eau	23
Réglage du broyeur	24
Allumage.....	25
Extinction (mode veille)	25
3 Apprenez à connaître les possibilités de commande	27
Préparation par simple pression d'un bouton	28
Réglages uniques avant et pendant la préparation	28
Adaptation durable de la quantité d'eau à la taille de la tasse	29
Réglages permanents en mode de programmation	31
Consultation d'informations et du statut d'entretien	33
4 Recettes	36
5 Préparation par simple pression d'un bouton	42
Les conseils du barista	42
Espresso	44
Café.....	44
Café à la carte	45
Cappuccino.....	45
Latte Macchiato	47

Café prémoulu.....	48
Lait chaud et mousse de lait.....	49
Eau chaude.....	51
6 Réglages permanents en mode de programmation	53
Produits.....	53
Mode d'économie d'énergie.....	56
Heure et jour.....	57
Heure d'allumage et d'extinction programmable.....	58
Extinction automatique.....	60
Rinçages.....	60
Unité de quantité d'eau/Format de l'heure.....	61
Langue.....	62
7 Entretien	64
Conseils d'entretien.....	64
Rinçage de la machine.....	64
Remplacement du filtre.....	65
Nettoyage de la machine.....	67
Détartrage de la machine.....	69
Rinçage de la buse Cappuccino.....	72
Nettoyage de la buse Cappuccino.....	73
Démontage et rinçage de la buse Profi-Auto-Cappuccino.....	75
Démontage et rinçage de la buse Easy-Auto-Cappuccino.....	76
Élimination des corps étrangers.....	76
Nettoyage du récipient à grains.....	77
Détartrage du réservoir d'eau.....	78
8 Cartouche filtrante CLARIS plus – Une eau pour un café parfait	79
9 » Le lait, c'est là tout le secret «	85
10 Accessoires et service après-vente	87
11 Messages sur le visuel	97
12 Dépannage	99
13 Transport et élimination écologique	101
Transport/Vidange du système.....	101
Élimination.....	101
14 Caractéristiques techniques	102
15 Technologies clés et gamme IMPRESSA	104
16 Contacts JURA	109
Index	110

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

Ces mesures sont pour les appareils avec contrôle de sécurité UL (voir la plaque signalétique et le chapitre 14 » Caractéristiques techniques »).

Respectez les mesures de sécurité

L'emploi d'appareils électriques implique le respect de mesures de sécurité pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique et/ou de lésions corporelles. Respecter entre autres les instructions suivantes :

- Lire toutes les instructions.
- Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
- Pour éviter l'incendie, le choc électrique et les lésions corporelles, ne pas immerger le cordon d'alimentation, le connecteur ou le corps de la machine dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Une surveillance attentive est indispensable lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ainsi que pendant son nettoyage. Attendre que l'appareil soit froid avant d'installer ou de retirer des éléments et de procéder au nettoyage.
- Ne pas utiliser un appareil dont le cordon ou le connecteur est endommagé ou après un dysfonctionnement ou un endommagement quelconque. Renvoyer l'appareil au service de maintenance agréé le plus proche pour vérification, réparation ou réglage.
- Le recours à des accessoires non autorisés par le fabricant de l'appareil peut conduire à un incendie, à un choc électrique ou à des lésions corporelles.
- Ne pas utiliser en extérieur.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre au bord de la table ou du comptoir et ne pas toucher aux surfaces chaudes.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

- Ne pas placer l'appareil sur un brûleur à gaz, sur une plaque électrique ou dans un four chaud.
- Toujours brancher l'appareil en premier avant de le raccorder à la prise secteur. Pour déconnecter l'appareil, le couper (bouton sur »OFF«) avant de débrancher la prise secteur.
- Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
- Etre extrêmement prudent lors du tirage de vapeur chaude.
- A usage domestique uniquement.

Instructions spéciales relatives au cordon d'alimentation

- a. Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque d'enchevêtrement ou de trébuchement.
Votre IMPRESSA dispose d'une fiche tripolaire reliée à la terre.
 - b. Des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisées avec toutes les précautions nécessaires.
 - c. Si une rallonge est utilisée :
 1. la puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance de l'appareil, et
 2. si l'appareil est un modèle avec prise de terre, la rallonge doit être à trois conducteurs avec neutre, et
 3. la rallonge doit être disposée de manière à ne pas reposer sur le comptoir ou sur la table lorsqu'elle peut être tirée par un enfant.
- Par mesure de sécurité, ce cordon ne se branche dans une prise polarisée que d'une seule manière.
 - Si le cordon n'entre pas complètement dans la prise, l'inverser. Si cela ne convient toujours pas, contacter un électricien qualifié.
 - Ne pas essayer de contourner cette mesure de sécurité.

Avertissement

Pour réduire le risque d'incendie ou de choc électrique, ne pas retirer les capots d'entretien. Cet appareil n'est pas doté d'éléments intérieurs réparables par l'utilisateur. Les réparations sont à réaliser uniquement par un personnel autorisé.

Attention !

Cet appareil est destiné à un usage domestique. Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur doit être réalisée par un technicien de maintenance agréé :

- Ne pas immerger la base dans l'eau ou essayer de la démonter.
- Pour réduire le risque d'incendie ou de choc électrique, ne pas retirer la base. Cet appareil n'est pas doté d'éléments intérieurs réparables par l'utilisateur. Les réparations sont à réaliser uniquement par un technicien de maintenance agréé.
- Vérifier que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension du secteur.
- Ne jamais remplir le réservoir d'eau avec de l'eau chaude. Utiliser uniquement de l'eau froide.
- Retirer vos mains et le cordon d'alimentation des parties chaudes de l'appareil pendant le fonctionnement.
- Ne jamais utiliser de poudre à récurer ou d'éponge abrasive pour le nettoyage.

NE JAMAIS FAIRE !

Sous peine de perdre les bénéfices de la garantie

- Ne jamais remplir le broyeur ou l'entonnoir pour café pré-moulu de café instantané, de mélange chocolaté, etc. Cela nuirait au fonctionnement de l'unité de percolation.
- Ne jamais remplir le récipient à grains avec des grains de café enrobés de sucre. En cas de doute, appeler votre revendeur.
- Ne jamais remplir le récipient à grains avec autre chose que des grains de café (pas de chocolat, riz, noisette ou épice. Rien d'autre que des grains de café torréfiés !)
- Ne jamais employer cette machine à d'autres fins que celles décrites dans le mode d'emploi. En cas de doute, appeler votre revendeur.

Éléments de commande

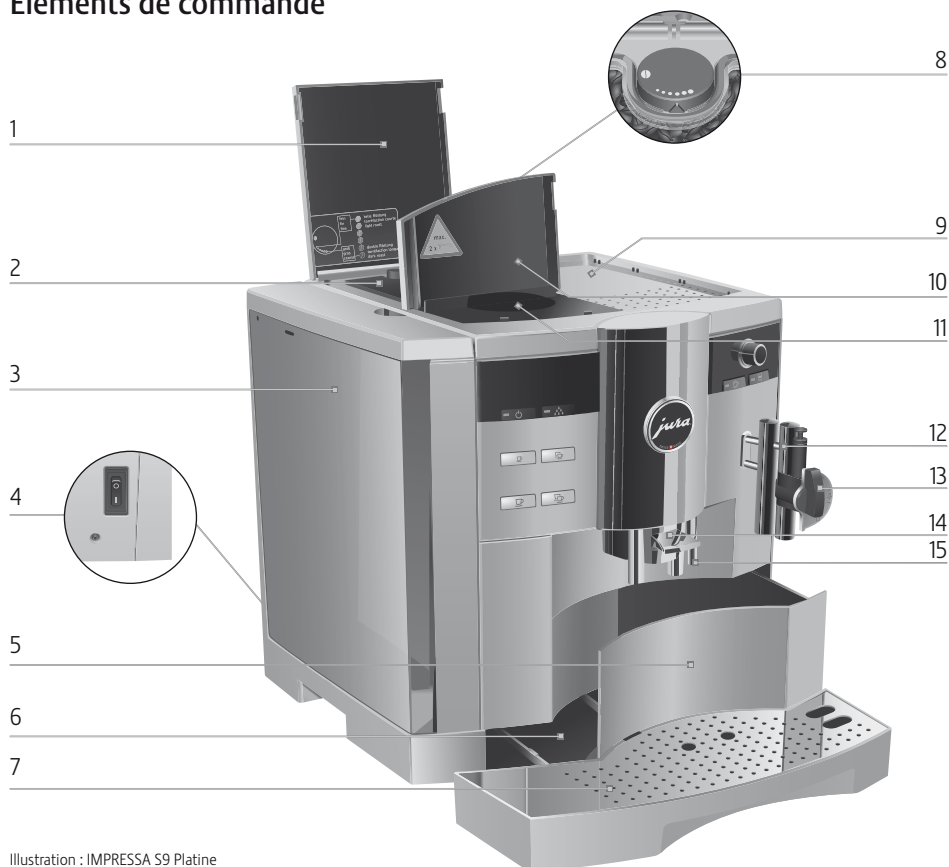


Illustration : IMPRESSA S9 Platine

- | | | | |
|---|---|----|--|
| 1 | Couvercle du récipient à grains | 9 | Support de tasses |
| 2 | Récipient à grains avec couvercle protecteur d'arôme | 10 | Couvercle de l'entonnoir de remplissage pour café prémoulu |
| 3 | Réservoir d'eau avec poignée | 11 | Entonnoir de remplissage pour café prémoulu |
| 4 | Interrupteur principal et câble secteur (à l'arrière de la machine) | 12 | Connector System® pour buses interchangeables |
| 5 | Récipient à marc de café | 13 | Buse Profi-Auto-Cappuccino |
| 6 | Bac d'égouttage | 14 | Ecoulement de café réglable en hauteur |
| 7 | Plate-forme pour tasses | 15 | Ecoulement d'eau chaude |
| 8 | Sélecteur de finesse de mouture | | |



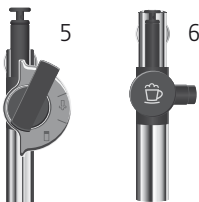
Façade gauche

- 1 Visuel
- 2 Couvercle du Rotary Switch
- 3 Rotary Switch
- ⏻ Touche marche/arrêt
- ⚙️ Touche d'entretien
- ☕ Touche 1 espresso
- ☕ Touche 2 espressi
- ☕ Touche 1 café
- ☕ Touche 2 cafés
- ☕ Touche Café à la carte
- ☕ Touche café prémoulu

Façade droite

- 4 ⚙️ Sélecteur
- 5 Buse Profi-Auto-Cappuccino
- 6 Buse Easy-Auto-Cappuccino
- ☕ Symbole portion eau chaude
- ☕ Symbole eau chaude
- ☕ Touche Cappuccino
- ☕ Symbole portion lait
- ☕ Symbole lait
- ☕ Touche Latte Macchiato

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



Utilisation conforme

Cette machine a été conçue et construite pour un usage domestique privé. Elle ne sert qu'à préparer du café et à réchauffer du lait et de l'eau. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme. JURA Elektroapparate AG décline toute responsabilité pour les conséquences d'une utilisation non conforme.

Veuillez lire entièrement ces instructions avant d'utiliser l'appareil et respectez-les impérativement. Gardez ce livre de l'IMPRESSA à proximité de la machine et remettez-le le cas échéant aux utilisateurs suivants.

Pour votre sécurité



Lisez et observez soigneusement les importantes consignes de sécurité suivantes.

Points à respecter pour éviter les risques d'électrocution :

- Ne mettez jamais en service une machine endommagée ou dont le câble secteur est défectueux.
- En cas de signes de détérioration, par exemple une odeur de brûlé, débranchez immédiatement la machine du secteur et adressez-vous au service après-vente JURA.
- Si le câble secteur de cette machine est endommagé, il doit être réparé soit directement chez JURA, soit dans un centre service JURA agréé.
- Assurez-vous que l'IMPRESSA et le câble secteur ne se trouvent pas à proximité de surfaces chaudes.
- Assurez-vous que le câble secteur n'est pas coincé ou ne frotte pas contre des arêtes vives.
- N'ouvrez et ne réparez jamais la machine vous-même. N'apportez à la machine aucune modification qui ne soit pas décrite dans le livre de l'IMPRESSA. La machine contient des pièces sous tension. Il existe un danger de mort après l'ouverture. Les réparations doivent être confiées uniquement aux centres service JURA agréés qui disposent des pièces de rechange et des accessoires d'origine.

Il existe un risque de brûlure aux écoulements et sur la buse :

- Installez la machine hors de portée des enfants.
- Ne touchez jamais des pièces chaudes. Utilisez les poignées prévues.
- Veillez à ce que toutes les buses soient correctement montées et propres. En cas de montage incorrect ou de bouchage, la buse ou des pièces de cette buse 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 du rayonnement solaire direct.
- Ne plongez pas l'IMPRESSA, les câbles et les raccordements dans l'eau.
- Ne mettez pas l'IMPRESSA et ses composants au lave-vaisselle.
- Mettez votre IMPRESSA hors tension par l'interrupteur principal avant tous travaux de nettoyage. Essuyez l'IMPRESSA avec un chiffon humide, mais jamais mouillé, et protégez-la des projections d'eau permanentes.
- Raccordez la machine uniquement sur la tension secteur conformément aux indications de la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le dessous de votre IMPRESSA. Vous trouverez d'autres caractéristiques techniques au chapitre 14 » Caractéristiques techniques «.
- Utilisez exclusivement les accessoires d'entretien JURA d'origine. Des accessoires non explicitement recommandés par JURA peuvent endommager l'IMPRESSA.
- N'utilisez pas de grains de café traités avec des additifs ou caramélisés.
- Remplissez le réservoir d'eau uniquement avec de l'eau froide du robinet.
- En cas d'absence prolongée, mettez la machine hors tension et débranchez la fiche secteur.

Les personnes (y compris les enfants) qui,

- en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales
- ou de leur inexpérience ou méconnaissance,

ne seraient pas à même d'utiliser l'appareil en toute sécurité ne sont autorisées à utiliser l'appareil que sous la surveillance ou sur l'ordre d'une personne responsable.

Précautions de sécurité pour les cartouches filtrantes CLARIS plus :

- Les cartouches filtrantes CLARIS plus doivent être maintenues hors de la portée des enfants.
- Entreposez les cartouches filtrantes CLARIS plus au sec dans un emballage fermé.
- Les cartouches doivent être protégées de la chaleur et ne doivent pas être exposées à l'ensoleillement direct.
- Evitez d'utiliser des cartouches filtrantes CLARIS plus endommagées.
- Les cartouches filtrantes CLARIS plus ne doivent en aucun cas être ouvertes.

Le livre de l'IMPRESSA S9 One Touch

Vous avez entre les mains le livre de votre IMPRESSA S9 One Touch. Il vous aidera à découvrir rapidement et en toute sécurité toutes les possibilités de votre IMPRESSA.

Le chapitre 2 » Préparation et mise en service « vous montrera pas à pas comment installer et préparer l'IMPRESSA.

Nous vous recommandons de lire le chapitre 3 » Apprenez à connaître les possibilités de commande « en particulier dans la phase de familiarisation avec votre IMPRESSA. Il vous invite à explorer activement les nombreuses possibilités de préparation d'un café selon votre goût personnel.

Etant donné que le café et les spécialités de café sont au cœur des préoccupations de JURA, nous avons rassemblé pour vous une sélection de délicieuses idées au chapitre 4 » Recettes «.

Tous les autres chapitres sont destinés à être consultés dans un but bien précis.

Utilisez le livre de l'IMPRESSA S9 One Touch, devenez un professionnel de la préparation de spécialités de café alléchantes, devenez un barista !

Description des symboles

Mises en garde



ATTENTION

Tenez toujours compte des informations signalées par **ATTENTION** ou **AVERTISSEMENT** avec pictogramme de danger.

Le mot **AVERTISSEMENT** signale un risque de blessure grave ; le mot **ATTENTION** signale un risque de blessure légère.

ATTENTION

ATTENTION attire votre attention sur des situations qui risquent d'endommager la machine.

Symboles utilisés



Remarques et conseils pour vous rendre l'utilisation de votre IMPRESSA encore plus facile.



Renvoi à l'offre **en ligne** de JURA avec des informations complémentaires d'intéressantes : www.jura.com



Demande d'action.

Vous êtes ici invité à accomplir une action.

Bienvenue dans l'univers IMPRESSA !

Chère cliente, cher client,

Merci beaucoup de la confiance que vous nous témoignez par l'achat de votre JURA IMPRESSA. Ces machines fabriquées en Suisse ont déjà convaincu des testeurs de produits indépendants et des jurys de prix de design. Nous faisons le maximum afin que ce véritable automate espresso/café 2 tasses vous offre entière satisfaction et suscite votre enthousiasme, ainsi que celui de votre famille et de vos invités, pendant des années, en vous permettant de préparer des spécialités de café parfaites par simple pression sur un bouton.

Vous apprendrez dans le livre de l'IMPRESSA tout ce qu'il faut savoir sur son utilisation et ses réglages. Vous y trouverez aussi la solution au problème du calcaire et d'importants conseils d'entretien. Nous aimerions tout spécialement stimuler votre imagination avec d'alléchantes recettes de café et vous inviter à profiter chaque jour des nombreuses possibilités de votre automate à café JURA.

Nous vous souhaitons de passer beaucoup d'agréables et savoureux moments avec votre IMPRESSA.

Bien à vous

A handwritten signature in black ink, consisting of a stylized first name and a last name.

Emanuel Probst
General Manager

1 IMPRESSA S9 One Touch

Les rêves de café deviennent réalité

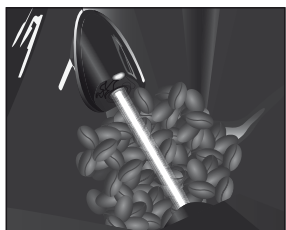
Le nouveau bijou de la ligne IMPRESSA S est particulièrement enthousiasmant grâce à sa préparation d'un Cappuccino et d'un Latte Macchiato par simple pression sur un bouton sans aucun déplacement de la tasse. Cet appareil de première qualité est en accord parfait avec l'esprit du temps que ce soit par la noblesse de sa ligne en platine ou son design revu ; il s'en dégage un air de souveraineté, de stabilité de la valeur et de compétence. Et il apporte clairement la preuve de ces qualificatifs avec chaque spécialité de café que vous dégusterez.



- **One Touch Cappuccino/Latte Macchiato :** Votre IMPRESSA S9 est particulièrement enthousiasmante grâce à sa préparation d'un Cappuccino par simple pression d'un bouton sans aucun déplacement de la tasse. Une mousse de lait bien chaude qui s'écoule dans la tasse et qui commence à la remplir tout en douceur. De la vapeur qui se dégage et qui éveille notre envie de déguster une délicieuse spécialité. Un café embaumant qui se marie avec le lait et une couronne de mousse qui monte. Ce sont les acteurs d'une mise en scène de la sensualité, la mise en scène de la préparation d'un café dans son ultime perfection. Vous préparerez une tasse de Latte Macchiato de la même manière simple et voluptueuse sur simple pression d'un bouton.
- **Mode d'économie d'énergie (Energy Safe Mode E.S.M.®) :** IMPRESSA S9 One Touch vous aide activement à économiser de l'énergie. Grâce aux différentes positions du mode d'économie d'énergie, vous pouvez adapter le potentiel d'économie d'énergie à vos habitudes personnelles. Au moyen de l'interrupteur principal, vous pouvez aussi déconnecter totalement la machine du réseau électrique - par exemple en cas d'absence prolongée.



- **Philosophie de commande** : par simple rotation et pression du bouton, vous » naviguez » droit au but à travers toutes les étapes de commande et de programmation. À tout moment, vous voyez les messages qui sont affichés en texte clair sur l'écran graphique. Vous pouvez accorder à votre goût personnel une attention toute particulière. Sélectionnez tout simplement l'intensité du café, la quantité d'eau et la température selon vos préférences.



- **Technologie professionnelle pour la maison** : Avec le contrôle actif des grains de votre IMPRESSA S9, l'ère des moulins à café tournant à vide avec un bruit désagréable et des tasses à moitié vides est bel et bien résolue. En effet, cet automate vous indique toujours à temps que vous devez rajouter des grains de café. Le niveau du récipient à grains de 280 g est soumis en permanence à une surveillance optique.

Connector System®

Le Connector System® permet d'utiliser différentes buses pour le Cappuccino :

- Buse Profi-Auto-Cappuccino
 - Cappuccino/Latte Macchiato
 - Lait chaud
- Buse Easy-Auto-Cappuccino
 - Cappuccino/Latte Macchiato

JURA sur Internet

Rendez-nous visite sur Internet.

- @ Sur www.jura.com, vous trouverez des informations intéressantes et actuelles sur votre IMPRESSA et tout ce qui concerne le café.

Knowledge Builder

Vous pouvez découvrir votre IMPRESSA S9 de façon ludique sur votre PC.

- @ Le Knowledge Builder est à votre disposition sur www.jura.com. LEO, l'assistant interactif, vous accompagnera et vous expliquera les avantages et le fonctionnement de votre IMPRESSA.

2 Préparation et mise en service

Ce chapitre vous donne les informations nécessaires pour vous servir de votre IMPRESSA sans problème. Vous allez préparer votre IMPRESSA pas à pas pour pouvoir savourer votre premier café.

Matériel fourni

Le matériel fourni comprend :

- Votre automate à café JURA IMPRESSA
- Le Welcome Pack contenant :
 - Le livre de l'IMPRESSA S9 One Touch
 - IMPRESSA S9 One Touch – L'essentiel en bref
 - Cartouche filtrante CLARIS plus
 - Rallonge pour cartouche filtrante
 - Clé pour broyeur
 - Doseur pour café prémoulu
 - Pastilles détergentes JURA
 - Languette de test Aquadur®
 - Détergent Auto-Cappuccino JURA
- Récipient à lait avec tuyau d'aspiration de lait
- Cadeau JURAworl of Coffee

Conservez l'emballage de votre IMPRESSA. Il vous servira à la protéger pendant le transport.

Installation

Respectez les points suivants lors de l'installation de votre IMPRESSA:

- Placez l'IMPRESSA sur une surface horizontale, insensible à l'eau.
- Choisissez l'emplacement de votre IMPRESSA de façon qu'elle soit à l'abri d'une source de chaleur excessive.

Remplissage du réservoir d'eau

Pour savourer un café parfait, nous vous recommandons de changer l'eau tous les jours.

ATTENTION

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

- ▶ Remplissez le réservoir d'eau exclusivement avec de l'eau fraîche.
-

- ▶ 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.

Remplissage du récipient à grains

ATTENTION

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

Les grains de café traités avec des additifs (p. ex. du sucre), le café prémoulu ou le café lyophilisé endommagent le broyeur.

- ▶ Remplissez le récipient à grains uniquement de grains de café 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




AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution en cas de fonctionnement avec un câble secteur défectueux.

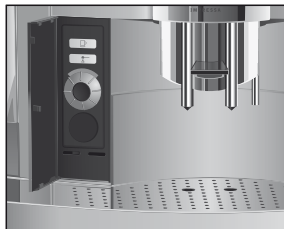
- ▶ Ne mettez jamais en service une machine dont le câble secteur est défectueux.

Condition : le réservoir d'eau et le récipient à grains sont remplis.

- ▶ Branchez la fiche secteur dans une prise de courant.
- ▶ Mettez l'IMPRESSA sous tension par l'interrupteur principal à l'arrière de la machine.
La touche marche/arrêt  s'allume (mode veille).
- ▶ Appuyez sur la touche marche/arrêt pour allumer l'IMPRESSA.

SPRACHE DEUTSCH apparaît sur le visuel.





- ▶ Ouvrez le couvercle du Rotary Switch.
- 🌀 ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que la langue souhaitée soit affichée. Par exemple: **LANGUE FRANCAIS**.
- 🔌 ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer la langue.
CONFIRME ✓ permettant de confirmer ce réglage apparaît brièvement sur le visuel.
HEURE --:--
- 🌀 ▶ Tournez le Rotary Switch pour régler les heures.
HEURE 12:00 (exemple)
- 🔌 ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le réglage des heures.
HEURE 12:00
- 🌀 ▶ Tournez le Rotary Switch pour régler les minutes.
HEURE 12:45 (exemple)
- 🔌 ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le réglage des minutes.
CONFIRME ✓ apparaît brièvement sur le visuel.
JOUR LUNDI
- 🌀 ▶ Tournez le Rotary Switch pour régler le jour.
JOUR MERCREDI (exemple)
- 🔌 ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le réglage.
CONFIRME ✓ apparaît brièvement sur le visuel.
REMPLIR SYSTEME / PRESSER ENTRETIEN apparaît, la touche d'entretien **⚡** s'allume.
- ▶ Placez un récipient sous l'écoulement d'eau chaude et sous la buse.
- ⚡ ▶ Appuyez sur la touche d'entretien.
SYSTEME REMPLIT apparaît. Le système se remplit d'eau, la touche d'entretien clignote. Un peu d'eau s'écoule de la buse et de l'écoulement d'eau chaude. L'opération s'arrête automatiquement. Le message **BIENVENUE CHEZ JURA** apparaît brièvement sur le visuel.
APPAR. CHAUFFE
PRESSER ENTRETIEN apparaît, la touche d'entretien **⚡** s'allume.





- ▶ Placez un récipient sous l'écoulement de café.
- ⚡ ▶ Appuyez sur la touche d'entretien.
La machine effectue un rinçage, l'opération s'arrête automatiquement.
Le message **CHOISIR PRODUIT** s'affiche sur le visuel, votre IMPRESSA est prête à l'emploi.

- i** Après la première mise en service, ne débranchez pas la machine IMPRESSA pendant 24 heures afin qu'elle se trouve dans un état de fonctionnement optimum.
- i** Après la première préparation d'une spécialité de café, il peut arriver que **REEMPLIR GRAINS** apparaisse sur le visuel car le broyeur n'est pas encore complètement rempli de grains de café. Dans ce cas, préparez une spécialité de café de plus.
- i** Si vous n'avez pas réussi à mettre la machine en service correctement et entièrement, contactez le service clients de votre pays. Vous trouverez les coordonnées au chapitre 16 » Contacts JURA «.

Mise en place et activation du filtre

Votre IMPRESSA n'a plus besoin d'être détartrée si vous utilisez la cartouche filtrante CLARIS plus.

- @ Vous pouvez aussi essayer l'opération de » mise en place du filtre « en ligne. Visitez le Knowledge Builder sur www.jura.com.

Vous trouverez plus d'informations sur la cartouche filtrante CLARIS plus au chapitre 8 » Cartouche filtrante CLARIS plus – Une eau pour un café parfait «.

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

Condition : **CHOISIR PRODUIT** est affiché sur le visuel.

- ▶ Ouvrez le couvercle du Rotary Switch.
- ⦿ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch **jusqu'à ce que** **ENTRETIEN** apparaisse sur le visuel.

- ➊ ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **FILTRE NON** s'affiche.
- ➋ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder au menu.
FILTRE NON
- ➌ ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **FILTRE OUI** s'affiche.
- ➍ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le réglage. Le message **CONFIRME ✓** permettant de confirmer ce réglage apparaît brièvement sur le visuel.
METTRE FILTRE / PRESSER ENTRETIEN s'affiche. La touche d'entretien **⚙** s'allume.
- ▶ Prenez une cartouche filtrante CLARIS plus et la rallonge vers la cartouche filtrante du Welcome Pack.
- ▶ Montez la rallonge au-dessus de la cartouche filtrante.
- ▶ Retirez le réservoir d'eau et videz-le.
- ▶ Ouvrez le porte-filtre et mettez en place la cartouche filtrante 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 500 ml) sous la buse.



- i** Si vous utilisez la **buse Profi-Auto-Cappuccino**, réglez le levier de sélection de la buse sur la position vapeur **☷**.
- ⚙** ▶ Appuyez sur la touche d'entretien.
FILTRE RINCE apparaît. De l'eau s'écoule de la buse.
- i** Vous pouvez interrompre à tout moment le rinçage du filtre. Appuyez à cet effet sur une touche quelconque.
- i** L'eau peut présenter une légère coloration. Celle-ci n'est pas nocive pour la santé et n'affecte pas le goût.

Le rinçage du filtre s'arrête automatiquement au bout d'env. 500 ml. **CHOISIR PRODUIT** apparaît sur le visuel. Le filtre est activé.

Mesure et réglage de la dureté de l'eau

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

La dureté de l'eau peut être réglée en continu entre 1°dH et 30°dH. Ce réglage peut également être désactivé ; l'IMPRESSA ne vous informera alors pas lorsqu'elle doit être détartrée.

- i** Le réglage de la dureté de l'eau n'est pas possible si vous utilisez la cartouche filtrante CLARIS plus et avez activé cette cartouche.







Vous pouvez déterminer la dureté de l'eau à l'aide de la languette de test Aquadur® contenue dans le matériel fourni.

- ▶ Tenez la languette brièvement (une seconde) sous l'eau courante. Secouez l'eau.
- ▶ Attendez environ une 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.

Vous pouvez maintenant régler la dureté de l'eau.

Exemple : procédez de la manière suivante pour modifier la dureté de l'eau de 16°dH à 25°dH.

Condition : CHOISIR PRODUIT est affiché sur le visuel.

- ▶ Ouvrez le couvercle du Rotary Switch.
-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch jusqu'à ce que ENTRETIEN apparaisse sur le visuel.
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que DURETE EAU 16°dH s'affiche.
-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder au menu. 16°dH
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que 25°dH s'affiche.
-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le réglage. CONFIRME ✓ apparaît brièvement sur le visuel. DURETE EAU 25°dH
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que EXIT s'affiche.

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

CHOISIR PRODUIT apparaît sur le visuel.

Réglage du broyeur

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

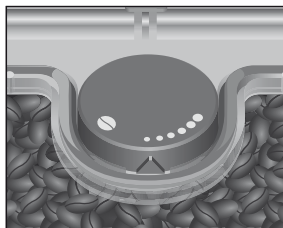
ATTENTION

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

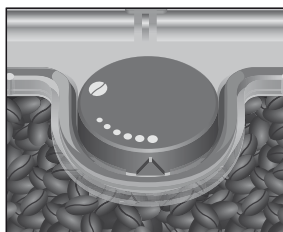
- ▶ Ne réglez la finesse de mouture que pendant le fonctionnement du broyeur.

Notre recommandation :

- Pour une torréfaction claire, réglez une mouture fine.

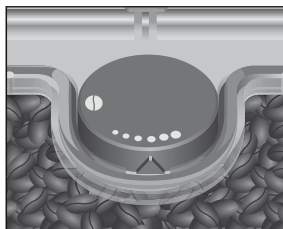


- Pour une torréfaction foncée, réglez une mouture grossière.



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


- ▶ Ouvrez le couvercle du récipient à grains.
- ▶ Placez une tasse sous l'écoulement de café.
- ☞ ▶ Appuyez sur la touche 1 café.
Le broyeur démarre, 1 CAFE apparaît sur le visuel.
- ▶ Placez le sélecteur de finesse de mouture dans la position souhaitée **pendant** que le broyeur fonctionne.
Le café est préparé, la finesse de mouture est réglée.




Allumage

À l'allumage de l'IMPRESSA, le cycle de rinçage est demandé automatiquement et déclenché par pression de la touche d'entretien.

En mode de programmation, vous avez la possibilité de modifier ce réglage de sorte que la machine déclenche automatiquement le rinçage à l'allumage (voir chapitre 6 » Réglages permanents en mode de programmation – Rinçages »).


Condition : votre IMPRESSA a été mis sous tension avec l'interrupteur principal, la touche marche/arrêt  est allumée (mode veille).

-  ▶ Appuyez sur la touche marche/arrêt pour allumer l'IMPRESSA.

BIENVENUE CHEZ JURA apparaît brièvement sur le visuel.

APPAR. CHAUFFE



PRESSER ENTRETIEN apparaît, la touche d'entretien  s'allume.

- ▶ Placez un récipient sous l'écoulement de café.
-  ▶ Appuyez sur la touche d'entretien.
La machine effectue un rinçage, l'opération s'arrête automatiquement.
Le message **CHOISIR PRODUIT** s'affiche sur le visuel, votre IMPRESSA est prête à l'emploi.




Extinction (mode veille)

Lorsque vous éteignez votre IMPRESSA, les écoulements auxquels une spécialité de café ou du lait a été préparé sont rincés.

- ▶ Placez un récipient sous l'écoulement de café et sous la buse.
-  ▶ Appuyez sur la touche marche/arrêt.
APPAR. RINCE apparaît sur le visuel, l'écoulement de café est rincé.
BUSE DROITE / PRESSER ENTRETIEN s'affiche.
-  ▶ Appuyez sur la touche d'entretien.
APPAR. RINCE apparaît, l'écoulement de café de droite est rincé.



- i** Si vous avez préparé une boisson au lait mais n'avez pas effectué de nettoyage Cappuccino, **NETTOYER CAPPUCCINO** apparaît et la touche d'entretien ☼ s'allume. Pendant dix secondes, vous avez la possibilité de démarrer l'opération » Nettoyage de la buse Cappuccino « en pressant la touche d'entretien ☼.

L'IMPRESSA est hors tension (mode veille), la touche marche/arrêt  est allumée.

- i** Lorsque vous éteignez votre IMPRESSA, il peut arriver que vous entendiez un sifflement. Ce bruit est inhérent au système et n'a aucune influence sur la machine.

3 Apprenez à connaître les possibilités de commande

L'IMPRESSA vous prépare une excellente spécialité de café ou au lait par simple pression d'un bouton. Par ailleurs, vous avez la possibilité d'adapter l'intensité et la température du café, ainsi que la quantité d'eau selon vos désirs.

Dans ce chapitre, vous apprendrez à connaître toutes les possibilités de commande à l'aide d'exemples. Pour vous familiariser avec votre IMPRESSA, nous vous recommandons de suivre une fois activement les exemples de ce chapitre. Cela en vaut la peine.

Apprenez à connaître les possibilités de commande suivantes :

- Préparation par simple pression d'un bouton
- Réglages uniques **avant** et **pendant** la préparation
- Adaptation durable de la quantité d'eau en fonction de la taille de la tasse
- Réglages permanents en mode de programmation

i Vous pouvez à tout moment interrompre la préparation d'une spécialité de café/au lait ou d'eau chaude en cours. Appuyez pour cela sur une touche quelconque.

@ Si vous préférez apprendre à connaître votre IMPRESSA de façon ludique sur votre ordinateur, le logiciel d'apprentissage interactif Knowledge Builder est à votre disposition sur www.jura.com.

Préparation par simple pression d'un bouton

Préparez votre spécialité de café favorite par simple pression d'un bouton.

La préparation de toutes les spécialités de café suit ce modèle.

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

Condition : **CHOISIR PRODUIT** est affiché sur le visuel.

- ▶ Placez une tasse sous l'écoulement de café.
- ☞ ▶ Appuyez sur la touche 1 café.
1 CAFE et l'intensité de café préréglée s'affichent.

La quantité d'eau préréglée s'écoule dans la tasse. La préparation s'arrête automatiquement, **S.V.P** apparaît brièvement sur le visuel. Ensuite, **CHOISIR PRODUIT** s'affiche.



- i** Procédez de la même manière pour préparer **deux cafés** : placez deux tasses sous l'écoulement de café et appuyez sur la touche 2 cafés ☞.

Réglages uniques avant et pendant la préparation

Vous avez la possibilité d'effectuer différents réglages avant et pendant la préparation. Ces réglages uniques suivent toujours le même modèle et ne sont pas mémorisés.

Modification de l'intensité du café avant la préparation

Vous pouvez modifier l'**intensité du café** de **Café à la carte** avant la préparation. Vous pouvez choisir parmi les intensités de café suivantes :

- ☉ (léger)
- ☉☉ (doux)
- ☉☉☉ (normal)
- ☉☉☉☉ (fort)
- ☉☉☉☉☉ (extra)

Exemple : voici comment préparer un café **fort** à la carte.

Condition : **CHOISIR PRODUIT** est affiché sur le visuel.

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



- ▶ Ouvrez le couvercle du Rotary Switch.
- ☕ ▶ Appuyez sur la touche Café à la carte.
A LA CARTE et l'intensité de café pré réglée s'affichent.
- ⦿ ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **A LA CARTE** **0000** s'affiche.
- ⏻ ▶ Pressez le Rotary Switch **pendant** que **A LA CARTE** **0000** s'affiche.
A LA CARTE 0000 apparaît, la quantité d'eau pré réglée s'écoule dans la tasse. La préparation s'arrête automatiquement, **S.V.P** apparaît brièvement sur le visuel. Ensuite, **CHOISIR PRODUIT** s'affiche.

Modification de la quantité d'eau pendant la préparation

Vous pouvez modifier la **quantité d'eau** pré réglée de toutes les boissons au café pendant le cycle de percolation en tournant le Rotary Switch.

Exemple : voici comment préparer un café de **110 ML**.

Condition : **CHOISIR PRODUIT** est affiché sur le visuel.

- ▶ Placez une tasse sous l'écoulement de café.
- ▶ Ouvrez le couvercle du Rotary Switch.
- ☕ ▶ Appuyez sur la touche 1 café.
1 CAFE et l'intensité de café pré réglée s'affichent. La percolation commence et le café s'écoule dans la tasse.
- ⦿ ▶ Tournez le Rotary Switch **pendant** la percolation jusqu'à ce que **1 CAFE 110 ML** s'affiche.
La quantité d'eau réglée s'écoule dans la tasse. La préparation s'arrête automatiquement, **S.V.P** apparaît brièvement sur le visuel. Ensuite, **CHOISIR PRODUIT** s'affiche.

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, du Cappuccino, du Latte Macchiato, de la portion d'eau chaude et de la portion de lait à la taille de la tasse. Réglez une fois la quantité d'eau comme dans l'exemple suivant. Cette quantité s'écoulera lors de toutes les préparations suivantes.

3 Apprenez à connaître les possibilités de commande

L'adaptation durable de la quantité d'eau à la taille de la tasse suit toujours ce modèle.

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

Condition : CHOISIR PRODUIT est affiché sur le visuel.



- ▶ Placez une tasse à espresso sous l'écoulement de café.
- ☞ ▶ Appuyez sur la touche 1 espresso et maintenez-la **enfoncée**.
1 ESPRESSO et l'intensité de café s'affichent.
- ☞ ▶ **Continuez** à maintenir la touche 1 espresso **enfoncée** jusqu'à ce que ASSEZ CAFE? s'affiche.
- ☞ ▶ **Relâchez** la touche 1 espresso.
La préparation de café commence et l'espresso s'écoule dans la tasse.
- ▶ Appuyez sur une touche quelconque dès qu'il y a assez d'espresso dans la tasse.
La préparation s'arrête. CONFIRME ✓ apparaît brièvement sur le visuel. La quantité d'eau réglée pour un espresso est durablement mémorisée. Ensuite, CHOISIR PRODUIT s'affiche.

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

Réglages permanents en mode de programmation

Vous pouvez adapter très simplement les réglages de votre IMPRESSA aux sortes et aux spécialités de café que vous consommez. Tournez le Rotary Switch et maintenez-le enfoncé pour accéder aux étapes de programme présentées avec clarté et pour mémoriser durablement les réglages souhaités.



Le Rotary Switch vous permet d'effectuer durablement les réglages suivants :

Menu	Sous-menu	Explication
ENTRETIEN	NETTOYER CAPPUCCINO, RINCER APPAREIL, RINCER CAPPUCCINO, NETTOYER APPAREIL, DETARTRE APPAREIL, CHANGER FILTRE	► Sélectionnez le programme d'entretien souhaité. Si vous n'effectuez aucune action, le système quitte automatiquement le mode de programmation dans le menu ENTRETIEN au bout de cinq secondes environ.
PRODUITS		► Sélectionnez vos réglages pour les spécialités de café et au lait et l'eau chaude.
FILTRE	FILTRE OUI FILTRE NON	► Indiquez si vous utilisez votre IMPRESSA avec ou sans cartouche filtrante CLARIS plus.
DURETE EAU (s'affiche uniquement si le filtre n'est pas activé)	DURETE EAU INACTIVE, 1 °dH – 30 °dH	► Réglez la dureté de l'eau.
ECONOMISER ENERGIE	ECONOMISER NON, ECONOMISER NIV.1, ECONOMISER NIV.2	► Sélectionnez un mode d'économie d'énergie.
HEURE	--:--, JOUR	► Réglez l'heure et le jour.
APPAREIL ON/OFF		► Réglez l'heure d'allumage et d'extinction pour chaque jour.
ARRET.APR.	ARR.APR. --.H, 0.5 H – 15 H	► Réglez le nombre d'heures après lesquelles la machine IMPRESSA s'éteint automatiquement.




3 Apprenez à connaître les possibilités de commande

Menu	Sous-menu	Explication
RINÇAGES	RINC. ALLUM, RINC. CAPPU	<ul style="list-style-type: none"> ► Réglez si un rinçage à l'allumage doit être déclenché manuellement ou est déclenché automatiquement. ► Réglez si la demande de rinçage Cappuccino doit être émise immédiatement ou 10 minutes après la préparation d'une spécialité au lait.
INFORMATION		<ul style="list-style-type: none"> ► Obtenez une vue d'ensemble de toutes les spécialités de café ou au lait préparées et consultez le statut d'entretien.
AFFICHAGE	ML/OZ, 24H/AM PM	<ul style="list-style-type: none"> ► Sélectionnez l'unité pour la quantité d'eau et le format de l'heure.
LANGUE	DEUTSCH ENGLISH FRANCAIS ITALIANO NL ESPANOL PORTUGUES	<ul style="list-style-type: none"> ► Sélectionnez votre langue.
EXIT		<ul style="list-style-type: none"> ► Quittez le mode de programmation.












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

Exemple : voici comment changer l'intensité d'un espresso de  (normal) à  (fort).

Condition : **CHOISIR PRODUIT** est affiché sur le visuel.

- Ouvrez le couvercle du Rotary Switch.
-  ► Appuyez sur le Rotary Switch **jusqu'à ce que** **ENTRETIEN** apparaisse sur le visuel.
-  ► Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **PRODUITS** s'affiche.
-  ► Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder au menu.
CHOISIR PRODUIT

i À l'étape suivante, vous sélectionnez la touche du produit pour lequel vous souhaitez effectuer le réglage. Aucun produit n'est préparé lors de cette opération.


-  ▶ Appuyez sur la touche 1 espresso.
EAU 45 ML
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que AROME 000 s'affiche.
-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder au menu.
NORMAL 000
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que FORT 0000 s'affiche.
-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le réglage.
CONFIRME ✓ apparaît brièvement sur le visuel.
AROME 0000
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que EXIT s'affiche.
-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter le menu.
CHOISIR PRODUIT
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que EXIT s'affiche.
-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter le menu.
PRODUITS
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que EXIT s'affiche.
-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter le mode de programmation.
CHOISIR PRODUIT

Consultation d'informations et du statut d'entretien







Dans le menu INFORMATION, vous pouvez obtenir les informations suivantes :

- Le nombre de spécialités de café et au lait et de portions d'eau chaude préparées
- Le statut d'entretien et le nombre de programmes d'entretien effectués (nettoyage, détartrage, remplacement du filtre)
- Le nombre de nettoyages Cappuccino effectués

Condition : CHOISIR PRODUIT est affiché sur le visuel.

- ▶ Ouvrez le couvercle du Rotary Switch.
-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch jusqu'à ce que ENTRETIEN apparaisse sur le visuel.

3 Apprenez à connaître les possibilités de commande

-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **INFORMATION** s'affiche.
 -  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder au menu.
TOTAL s'affiche, le nombre total de spécialités de café et au lait préparées s'affiche.
 -  ▶ Tournez le Rotary Switch pour obtenir d'autres informations.
- i** Outre le nombre de programme d'entretien effectués, vous pouvez aussi faire 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 respectif.
-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter le menu.
INFORMATION
 -  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **EXIT** s'affiche.
 -  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter le mode de programmation.
CHOISIR PRODUIT

4 Recettes

Créez chez vous, avec votre IMPRESSA, des classiques du café ou des spécialités extraordinaires. Vous trouverez d'autres idées de recettes en ligne sur www.jura.com.

Vous trouverez plus de détails sur la commande de votre IMPRESSA au chapitre 3 » Apprenez à connaître les possibilités de commande «.

Cappuzino

Ingrédients	200 ml de lait froid
(pour 2 personnes)	2 espressos forts
	20 ml de sirop de cannelle
	cannelle en poudre pour la décoration

- ▶ Répartir le sirop de cannelle dans des tasses à cappuccino.
- ▶ Placer la tasse sous la buse Profi-Auto-Cappuccino et la remplir à moitié de mousse de lait.
- ▶ Préparer l'espresso directement dans la mousse de lait et saupoudrer avec un peu de cannelle en poudre.

Café Chocolat Blanc

Ingrédients	50 g de chocolat blanc
(pour 2 personnes)	2 espressos
	200 ml de lait
	copeaux de chocolat blanc pour la décoration

- ▶ Faire mousser le lait avec la buse Profi-Auto-Cappuccino dans deux verres décoratifs.
- ▶ Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie.
- ▶ Préparer deux espressos, les mélanger avec le chocolat fondu et les verser dans la mousse.
- ▶ Saupoudrer de copeaux de chocolat blanc.









Café Rêve d'hiver

Ingrédients	2 espressos forts
(pour 2 personnes)	200 ml de cacao chaud
	1 pointe d'épices pour pain d'épices
	100 ml de lait
	sucré à volonté
	1 ou 2 pains d'épices pour la décoration

- ▶ Préparer deux espressos.
- ▶ Mélanger l'espresso avec le cacao et les épices et répartir dans deux verres.
- ▶ Faire mousser le lait et l'ajouter aux espressos.
- ▶ Saupoudrer de miettes de pain d'épices.

Latte Macchiato Frio

Ingrédients	2 espressos froids
(pour 2 personnes)	200 ml de lait froid
	1 petite tasse de glace pilée
	20 ml de sirop d'érable
	mousse de lait

- ▶ Préparer l'espresso et le mettre au frais.
- ▶ Mettre le lait froid, le sirop d'érable et la glace pilée dans un verre et mixer.
- ▶ Ajouter l'espresso froid.

5 Préparation par simple pression d'un bouton

Dans ce chapitre, vous apprendrez comment préparer des spécialités de café/au lait ainsi que de l'eau chaude sans réglages complémentaires.

Au chapitre 3 » Apprenez à connaître les possibilités de commande «, vous apprenez à adapter les réglages à vos souhaits personnels. Vous pouvez aussi consulter le chapitre 6 » Réglages permanents en mode de programmation «.

- i** Vous pouvez à tout moment interrompre la préparation d'une boisson au café ou au lait ou d'eau chaude en cours. Appuyez pour cela sur une touche quelconque.
- i** Pendant la préparation, vous pouvez modifier la quantité d'eau préréglée en tournant le Rotary Switch.

@ Vous pouvez aussi essayer la préparation des spécialités de café en ligne. Visitez le Knowledge Builder sur www.jura.com.

Les conseils du barista

On appelle barista le professionnel de la préparation d'espresso et de café. Le barista connaît toutes les spécialités de café et maîtrise parfaitement leur préparation. Avec votre JURA IMPRESSA, vous obtiendrez aussi des résultats parfaits.

Vous pouvez non seulement préparer votre café ou espresso par simple pression d'un bouton, mais encore l'adapter selon vos propres goûts. Vous disposez pour cela de différentes possibilités de réglage. Essayez vous-même :

- **Intensité du café** : vous pouvez modifier l'intensité du café avant la préparation ou pendant le broyage en tournant le Rotary Switch. Avec ce réglage, vous modifiez la quantité de poudre de café. Plus vous utilisez de poudre de café pour la préparation, plus le goût de votre spécialité de café sera fort et intense.

- **Finesse de mouture** : dans votre IMPRESSA, les grains de café sont fraîchement moulus avant chaque préparation d'une spécialité de café. La finesse de mouture peut être réglée pendant le broyage. Pour un espresso, choisissez une finesse de mouture plus élevée que pour un café. La finesse de mouture influence le temps de passage de l'eau à travers la poudre de café. Une poudre de café plus fine rallonge le temps d'extraction, de sorte que le plus d'arômes possible puissent s'épanouir dans votre espresso.
- **Température** : en mode de programmation de votre IMPRESSA, vous avez la possibilité de régler la température des spécialités de café. La température est susceptible d'influencer le goût du café et doit être adaptée aux besoins du consommateur et au type de grains de café.
- **Écoulement de café réglable en hauteur** : vous pouvez régler l'écoulement de café en continu en hauteur afin de l'adapter à la taille de vos tasses. La distance entre l'écoulement de café et le bord de la tasse doit être la plus réduite possible. Cela évite les projections de café sur la machine et garantit une crème délicieusement dense.

En outre, suivez les conseils suivants du barista :

- Conservez votre café dans un endroit sec. L'oxygène, la lumière, la chaleur et l'humidité nuisent au café.
- N'utilisez que de l'eau froide du robinet pour que l'arôme du café puisse s'épanouir au mieux.
- Pour déguster un café parfait, changez l'eau tous les jours.
- Préchauffez les tasses.
- Pour le sucre, utilisez une petite cuillère et pas de sucre en morceaux pour que la crème ou la mousse de lait ne soit pas détruite.

Espresso

Le grand classique italien par excellence. L'espresso est couronné d'une crème onctueuse.

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

Condition : **CHOISIR PRODUIT** est affiché sur le visuel.

- ▶ Placez une tasse à espresso sous l'écoulement de café.
- ☞ ▶ Appuyez sur la touche 1 espresso.
1 ESPRESSO et l'intensité de café préréglée s'affichent.
La quantité d'eau préréglée s'écoule dans la tasse. La préparation s'arrête automatiquement, **S.V.P** apparaît brièvement sur le visuel. Ensuite, **CHOISIR PRODUIT** s'affiche.



- i** Procédez de la même manière pour préparer **deux espressi** : placez deux tasses sous l'écoulement de café et appuyez sur la touche 2 espressi ☞.

Café

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

Condition : **CHOISIR PRODUIT** est affiché sur le visuel.

- ▶ Placez une tasse à café sous l'écoulement de café.
- ☞ ▶ Appuyez sur la touche 1 café.
1 CAFE et l'intensité de café préréglée s'affichent.
La quantité d'eau préréglée s'écoule dans la tasse. La préparation s'arrête automatiquement, **S.V.P** apparaît brièvement sur le visuel. Ensuite, **CHOISIR PRODUIT** s'affiche.



- i** Procédez de la même manière pour préparer **deux cafés** : placez deux tasses sous l'écoulement de café et appuyez sur la touche 2 cafés ☞.

Café à la carte

Vous pouvez modifier l'**intensité du café** de Café à la carte **avant** la préparation.

Exemple : voici comment préparer un Café à la carte **fort** (☼☼☼☼).

Condition : CHOISIR PRODUIT est affiché sur le visuel.

- ▶ Placez une tasse sous l'écoulement de café.
- ▶ Ouvrez le couvercle du Rotary Switch.
- ☕ ▶ Appuyez sur la touche Café à la carte.
A LA CARTE ☼
- ⚙ ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que A LA CARTE ☼☼☼☼ s'affiche.
- ⏻ ▶ Pressez le Rotary Switch **pendant que** A LA CARTE ☼☼☼☼ s'affiche.
A LA CARTE ☼☼☼☼ apparaît, la quantité d'eau pré-réglée s'écoule dans la tasse. La préparation s'arrête automatiquement, S.V.F apparaît brièvement sur le visuel. Ensuite, CHOISIR PRODUIT s'affiche.



Cappuccino

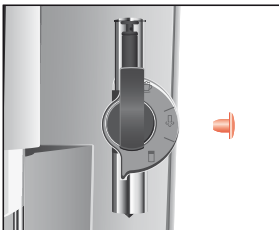
Votre IMPRESSA vous prépare un Cappuccino par simple pression d'un bouton. Ce faisant, il n'est pas nécessaire de déplacer la tasse.

Cappuccino avec la buse Profi-Auto-Cappuccino

Condition : CHOISIR PRODUIT est affiché sur le visuel.

- ▶ Retirez le capuchon protecteur de la buse Profi-Auto-Cappuccino.
- ▶ Raccordez le tuyau d'aspiration de lait à la buse. Pour une brique de lait, utilisez le tuyau long ; pour un récipient à lait, utilisez le tuyau court.
- ▶ Plongez l'autre extrémité dans une brique de lait ou reliez-la au récipient à lait.
- ▶ Placez une tasse sous la buse.
- ▶ Tournez le levier de sélection de la buse sur la position mousse de lait ☕.
- ☕ ▶ Appuyez sur la touche Cappuccino.
CAPPUCCINO et l'intensité de café s'affichent.

La préparation de la mousse de lait commence. L'opération s'arrête automatiquement une fois que la quantité de lait pré-réglée est obtenue.

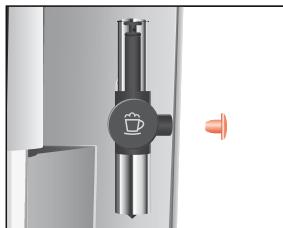


La préparation du café commence. La quantité d'eau pré-réglée s'écoule dans la tasse.

La préparation s'arrête automatiquement, **S.V.F** apparaît brièvement sur le visuel. Ensuite, **CHOISIR PRODUIT** s'affiche.

Pour garantir le bon fonctionnement de la buse, il est nécessaire de la rincer et de la nettoyer régulièrement. Vous trouverez les descriptions correspondantes au chapitre 7 » Entretien – Buse Cappuccino «.

Cappuccino avec la buse Easy-Auto-Cappuccino



Condition : **CHOISIR PRODUIT** est affiché sur le visuel.

- ▶ Retirez le capuchon protecteur de la buse Easy-Auto-Cappuccino.
- ▶ Raccordez le tuyau d'aspiration de lait à la buse. Pour une brique de lait, utilisez le tuyau long ; pour un récipient à lait, utilisez le tuyau court.
- ▶ Plongez l'autre extrémité dans une brique de lait ou reliez-la au récipient à lait.
- ▶ Placez une tasse sous la buse.



- ▶ Appuyez sur la touche Cappuccino.

CAPPUCINO et l'intensité de café s'affichent.

La préparation de la mousse de lait commence. La préparation s'arrête automatiquement une fois que la quantité de lait pré-réglée est obtenue.

La préparation du café commence. La quantité d'eau pré-réglée s'écoule dans la tasse.

La préparation s'arrête automatiquement, **S.V.F** apparaît brièvement sur le visuel. Ensuite, **CHOISIR PRODUIT** s'affiche.

Pour garantir le bon fonctionnement de la buse, il est nécessaire de la rincer et de la nettoyer régulièrement. Vous trouverez les descriptions correspondantes au chapitre 7 » Entretien – Buse Cappuccino «.

Latte Macchiato

Votre IMPRESSA vous prépare un Latte Macchiato par simple pression d'un bouton. Ce faisant, il n'est pas nécessaire de déplacer le verre.

Latte Macchiato avec la buse Profi-Auto-Cappuccino



Condition : CHOISIR PRODUIT est affiché sur le visuel.

- ▶ Retirez le capuchon protecteur de la buse Profi-Auto-Cappuccino.
- ▶ Raccordez le tuyau d'aspiration de lait à la buse. Pour une brique de lait, utilisez le tuyau long ; pour un récipient à lait, utilisez le tuyau court.
- ▶ Plongez l'autre extrémité dans une brique de lait ou reliez-la au récipient à lait.
- ▶ Placez un verre sous la buse.
- ▶ Tournez le levier de sélection de la buse sur la position mousse de lait ☞.
- ☞ ▶ Appuyez sur la touche Latte Macchiato.

LATTE MAC. et l'intensité de café s'affichent.

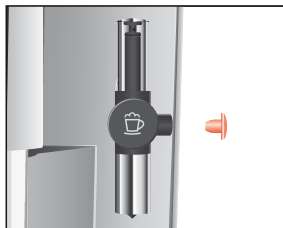
La préparation de la mousse de lait commence. La préparation s'arrête automatiquement une fois que la quantité de lait prééglée est obtenue.

- i** Une petite pause survient pendant laquelle le lait chaud se sépare de la mousse de lait. C'est ainsi que se forment les couches typiques du Latte Macchiato. Vous pouvez définir la durée de cette pause en mode de programmation.

La préparation du café commence. La quantité d'eau prééglée s'écoule dans le verre. La préparation s'arrête automatiquement, S.V.P apparaît brièvement sur le visuel. Ensuite, CHOISIR PRODUIT s'affiche.

Pour garantir le bon fonctionnement de la buse, il est nécessaire de la rincer et de la nettoyer régulièrement. Vous trouverez les descriptions correspondantes au chapitre 7 » Entretien – Buse Cappuccino «.

Latte Macchiato avec la buse Easy-Auto-Cappuccino



Condition : **CHOISIR PRODUIT** est affiché sur le visuel.

- ▶ Retirez le capuchon protecteur de la buse Easy-Auto-Cappuccino.
- ▶ Raccordez le tuyau d'aspiration de lait à la buse. Pour une brique de lait, utilisez le tuyau long ; pour un récipient à lait, utilisez le tuyau court.
- ▶ Plongez l'autre extrémité dans une brique de lait ou reliez-la au récipient à lait.
- ▶ Placez un verre sous la buse.



- ▶ Appuyez sur la touche Latte Macchiato.

LATTE MAC. et l'intensité de café s'affichent.

La préparation de la mousse de lait commence. La préparation s'arrête automatiquement une fois que la quantité de lait pré-réglée est obtenue.

i Une petite pause survient pendant laquelle le lait chaud se sépare de la mousse de lait. C'est ainsi que se forment les couches typiques du Latte Macchiato. Vous pouvez définir la durée de cette pause en mode de programmation.

La préparation du café commence. La quantité d'eau pré-réglée s'écoule dans le verre. La préparation s'arrête automatiquement, **S.V.P** apparaît brièvement sur le visuel. Ensuite, **CHOISIR PRODUIT** s'affiche.

Pour garantir le bon fonctionnement de la buse, il est nécessaire de la rincer et de la nettoyer régulièrement. Vous trouverez les descriptions correspondantes au chapitre 7 » Entretien – Buse Cappuccino «.

Café prémoulu

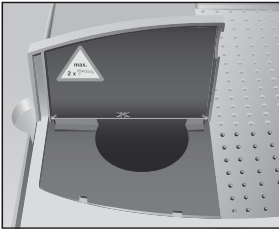
Vous avez la possibilité d'utiliser une deuxième sorte de café, p. ex. un café décaféiné, grâce à l'entonnoir de remplissage pour café prémoulu.

i Ne versez jamais plus de deux doses rases de café prémoulu.

- i** N'utilisez pas de café prémoulu trop finement. Il risque de boucher le système et de ne laisser passer le café que goutte à goutte.
- i** Si vous avez versé trop peu de café prémoulu, **TROP PEU PREMOULU** s'affiche et l'IMPRESSA interrompt l'opération.

La préparation de toutes les spécialités de café avec du café prémoulu suit ce modèle.

Exemple : voici comment préparer une tasse de café avec du café prémoulu.



- ▶ Placez une tasse sous l'écoulement de café.
- ▶ Ouvrez le couvercle de l'entonnoir de remplissage pour café prémoulu.
- ▶ Ouvrez le couvercle du Rotary Switch.
- i** ▶ Appuyez sur la touche café prémoulu.
REMPLIR PREMOULU / CHOISIR PRODUIT
- ▶ Versez une dose rase de café prémoulu dans l'entonnoir de remplissage.
- ▶ Fermez le couvercle de l'entonnoir de remplissage pour café prémoulu.
- ☞** ▶ Appuyez sur la touche 1 café.
1 CAFE apparaît, la quantité d'eau préréglée s'écoule dans la tasse. La préparation s'arrête automatiquement, **S.V.P** apparaît brièvement sur le visuel. Ensuite, **CHOISIR PRODUIT** s'affiche.

Lait chaud et mousse de lait

Vous disposez de deux possibilités pour préparer du lait chaud ou de la mousse de lait :

- Portion de lait **☞**
- La quantité de lait préréglée est préparée.
- Lait **☞**
- Du lait est préparé jusqu'à ce que la préparation soit interrompue par pression d'une touche quelconque.

Moussage et chauffage de lait avec la buse Profi-Auto-Cappuccino



Condition : **CHOISIR PRODUIT** est affiché sur le visuel.

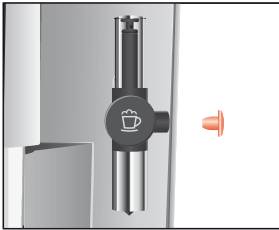
- ▶ Retirez le capuchon protecteur de la buse.
- ▶ Raccordez le tuyau d'aspiration de lait à la buse. Pour une brique de lait, utilisez le tuyau long ; pour un récipient à lait, utilisez le tuyau court.
- ▶ Plongez l'autre extrémité dans une brique de lait ou reliez-la au récipient à lait.
- ▶ Placez une tasse sous la buse.
- ▶ Réglez le levier de sélection de la buse sur la position mousse de lait ☉.

i Si vous désirez **chauffer du lait**, réglez le levier de sélection de la buse sur la position lait ☐.


- ☉ ▶ Au moyen du sélecteur, sélectionnez le symbole portion lait ☐.
- ⏻ ▶ Pressez le sélecteur.
LAIT apparaît, le moussage du lait commence. La préparation s'arrête automatiquement une fois que la quantité de lait pré réglée est obtenue. **CHOISIR PRODUIT** apparaît sur le visuel.

Pour garantir le bon fonctionnement de la buse, il est nécessaire de la rincer et de la nettoyer régulièrement. Vous trouverez les descriptions correspondantes au chapitre 7 » Entretien – Buse Cappuccino «.

Moussage de lait avec la buse Easy-Auto-Cappuccino





Condition : **CHOISIR PRODUIT** est affiché sur le visuel.

- ▶ Retirez le capuchon protecteur de la buse.
 - ▶ Raccordez le tuyau d'aspiration de lait à la buse. Pour une brique de lait, utilisez le tuyau long ; pour un récipient à lait, utilisez le tuyau court.
 - ▶ Plongez l'autre extrémité dans une brique de lait ou reliez-la au récipient à lait.
 - ▶ Placez une tasse sous la buse.
 - ▶ Au moyen du sélecteur, sélectionnez le symbole portion lait .
 - ▶ Pressez le sélecteur.
- LAIT** apparaît, le moussage du lait commence. La préparation s'arrête automatiquement une fois que la quantité de lait préréglée est obtenue. **CHOISIR PRODUIT** apparaît sur le visuel.

Pour garantir le bon fonctionnement de la buse, il est nécessaire de la rincer et de la nettoyer régulièrement. Vous trouverez les descriptions correspondantes au chapitre 7 » Entretien – Buse Cappuccino «.

Eau chaude

Vous disposez de deux possibilités pour préparer de l'eau chaude :

- Portion d'eau chaude 
 - La quantité d'eau préréglée s'écoule dans la tasse.
- Eau chaude 
 - De l'eau s'écoule de l'écoulement d'eau chaude jusqu'à ce que la préparation soit interrompue par pression d'une touche quelconque.

Pour la préparation d'eau chaude, vous pouvez sélectionner les températures suivantes :

- Basse
- Normale
- Élevée




Risque de brûlure par projections d'eau chaude.

- Evitez le contact direct avec la peau.
-

Exemple : voici comment préparer une **portion** d'eau chaude.

Condition : **CHOISIR PRODUIT** est affiché sur le visuel.

- Placez une tasse sous l'écoulement d'eau chaude.
 - ➡ Au moyen du sélecteur, sélectionnez le symbole portion eau chaude .
 - ➡ Pressez le sélecteur.
- TEMPERAT.** et la température préréglée s'affichent.

i En appuyant plusieurs fois sur le sélecteur (**dans un délai d'env. 2 secondes**), vous pouvez régler la température selon votre gout personnel. Ce réglage n'est pas mémorisé.

EAU s'affiche, la quantité d'eau préréglée s'écoule dans la tasse. La préparation s'arrête automatiquement, **CHOISIR PRODUIT** apparaît sur le visuel.

6 Réglages permanents en mode de programmation

Produits

Dans le menu **PRODUITS**, vous pouvez effectuer des réglages personnels pour toutes les boissons au café et au lait ainsi que pour l'eau chaude.

Vous pouvez effectuer les réglages suivants de manière durable :

Produit	Quantité	Intensité du café	Température
1 espresso	15 ML – 240 ML	☉ (léger), ☉☉ (doux), ☉☉☉ (normal), ☉☉☉☉ (fort), ☉☉☉☉☉ (extra)	NORMALE, ELEVÉE
2 espressi	15 ML – 240 ML (par tasse)	–	NORMALE, ELEVÉE
1 café	15 ML – 240 ML	☉ (léger), ☉☉ (doux), ☉☉☉ (normal), ☉☉☉☉ (fort), ☉☉☉☉☉ (extra)	NORMALE, ELEVÉE
2 cafés	15 ML – 240 ML (par tasse)	–	NORMALE, ELEVÉE
Café à la carte	15 ML – 240 ML	–	NORMALE, ELEVÉE
Cappuccino	Quantité de lait : 3 SEC – 120 SEC Pause : 0 SEC – 60 SEC Quantité d'eau : 15 ML – 240 ML	☉ (léger), ☉☉ (doux), ☉☉☉ (normal), ☉☉☉☉ (fort), ☉☉☉☉☉ (extra)	NORMALE, ELEVÉE
Latte Macchiato	Quantité de lait : 3 SEC – 120 SEC Pause : 0 SEC – 60 SEC Quantité d'eau : 15 ML – 240 ML	☉ (léger), ☉☉ (doux), ☉☉☉ (normal), ☉☉☉☉ (fort), ☉☉☉☉☉ (extra)	NORMALE, ELEVÉE

Produit	Quantité	Intensité du café	Température
Portion de lait	3 SEC – 120 SEC	–	–
Lait	–	–	–
Portion d'eau chaude	15 ML – 450 ML	–	BASSE, NORMALE, CHAUD
Eau chaude	–	–	BASSE, NORMALE, CHAUD

i Les produits choisis au moyen du sélecteur peuvent être **désactivés** individuellement. Ceci signifie que les symboles correspondants n'apparaissent pas et que la préparation ne peut avoir lieu.

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

Exemple : voici comment changer la quantité de lait de Latte Macchiato de 16 SEC à 20 SEC, la pause de 30 SEC à 40 SEC et la quantité d'eau de 45 ML à 40 ML.

Condition : CHOISIR PRODUIT est affiché sur le visuel.

- ▶ Ouvrez le couvercle du Rotary Switch.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch jusqu'à ce que ENTRETIEN apparaisse sur le visuel.
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que PRODUITS s'affiche.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder au menu.
CHOISIR PRODUIT

i À l'étape suivante, vous sélectionnez la touche du produit pour lequel vous souhaitez effectuer le réglage. Aucun produit n'est préparé lors de cette opération.

- ▶ Appuyez sur la touche Latte Macchiato.
CAFE 45 ML
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder au menu.
CAFE 45 ML

- Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **CAFE 40 ML** s'affiche.
- Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le réglage.
CONFIRME ✓ apparaît brièvement sur le visuel.
CAFE 40 ML
- Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **LAIT 16 SEC** s'affiche.
- Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder au menu.
LAIT 16 SEC
- Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **LAIT 20 SEC** s'affiche.
- Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le réglage.
CONFIRME ✓ apparaît brièvement sur le visuel.
LAIT 20 SEC
- Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **PAUSE 30 SEC** s'affiche.
- Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder au menu.
PAUSE 30 SEC
- Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **PAUSE 40 SEC** s'affiche.
- Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le réglage.
CONFIRME ✓ apparaît brièvement sur le visuel.
PAUSE 40 SEC
- Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **EXIT** s'affiche.
- Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter le menu.
CHOISIR PRODUIT
- Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **EXIT** s'affiche.
- Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter le menu.
PRODUITS
- Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **EXIT** s'affiche.
- Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter le mode de programmation.
CHOISIR PRODUIT

Rétablissement de la configuration standard des produits

Vous pouvez remettre les valeurs ayant été réglées pour toutes les boissons au café et pour le Cappuccino et le Latte Macchiato à la configuration standard de chacun de ces produits.

Exemple : voici comment ramener à la configuration standard les valeurs réglées pour 1 espresso.

Condition : votre IMPRESSA est éteinte (mode veille).

- ▶ Ouvrez le couvercle du Rotary Switch.
- ▶ Appuyez simultanément sur le Rotary Switch et sur la touche 1 espresso pendant deux secondes jusqu'à ce que **1 ESPRESSO OK** apparaisse.

Les valeurs de 1 espresso reprennent les valeurs de la configuration standard. Votre IMPRESSA est éteinte (mode veille).

Mode d'économie d'énergie

Vous pouvez régler votre IMPRESSA sur différents modes d'économie d'énergie :

- **ECONOMISER NON**
 - Votre IMPRESSA est toujours prête à l'emploi.
 - Vous pouvez préparer toutes les boissons au café et au lait, ainsi que de l'eau chaude, sans temps d'attente.
- **ECONOMISER NIV. 1**
 - Pour les boissons au café et l'eau chaude, et uniquement pour ces produits, votre IMPRESSA est toujours prête à l'emploi.
 - Pour la préparation de lait, la machine doit chauffer.
- **ECONOMISER NIV. 2**
 - Après env. cinq minutes après la dernière préparation, votre IMPRESSA passe à la température d'économie et n'est pas prête à l'emploi.
 - Avant la préparation de café, d'eau chaude ou de lait, la machine doit chauffer.

Exemple : voici comment changer le mode d'économie d'énergie de **ECONOMISER NON** à **ECONOMISER NIV. 1**.

Condition : **CHOISIR PRODUIT** est affiché sur le visuel.

- ▶ Ouvrez le couvercle du Rotary Switch.

- ⌚ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch **jusqu'à ce que** ENTRETIEN apparaisse sur le visuel.
- 🔄 ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que ECONOMISER ENERGIE — s'affiche.
- ⌚ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder au menu. ECONOMISER NON
- 🔄 ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que ECONOMISER NIV.1 s'affiche.
- ⌚ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le réglage. CONFIRME ✓ apparaît brièvement sur le visuel. ECONOMISER ENERGIE 1
- 🔄 ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que EXIT s'affiche.
- ⌚ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter le mode de programmation. CHOISIR PRODUIT

Heure et jour

Vous avez déjà réglé l'heure et le jour lors de la première mise en service.

Exemple : voici comment changer l'heure de 08:45 à 09:50.

Condition : CHOISIR PRODUIT est affiché sur le visuel.

- ▶ Ouvrez le couvercle du Rotary Switch.
- ⌚ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch **jusqu'à ce que** ENTRETIEN apparaisse sur le visuel.
- 🔄 ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que HEURE 08:45 s'affiche.
- ⌚ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder au menu. HEURE 08:45
- 🔄 ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que HEURE 09:45 s'affiche.
- ⌚ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le réglage des heures.
- 🔄 ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que HEURE 09:50 s'affiche.
- ⌚ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le réglage des minutes. CONFIRME ✓ apparaît brièvement sur le visuel. JOUR LUNDI (exemple)

- ⌚ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le réglage du jour.
CONFIRME ✓ apparaît brièvement sur le visuel.
HEURE 09:50
- ⌚ ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que EXIT s'affiche.
- ⌚ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter le mode de programmation.
CHOISIR PRODUIT

Heure d'allumage et d'extinction programmable

L'heure d'allumage et d'extinction programmable ne peut être réglée que si l'heure a été réglée.

Dans le menu APPAREIL ON/OFF, vous pouvez procéder aux réglages suivants :

- EN MARCHÉ
 - Réglez l'heure d'allumage selon vos désirs.
- APP.ETEINT
 - Réglez l'heure d'extinction selon vos désirs.
- ON/OFF
 - Réglez les jours auxquels votre IMPRESSA doit s'allumer et s'éteindre automatiquement.

i L'allumage automatique ne fonctionne que si la machine est sous tension au moyen de l'interrupteur principal (mode veille).

Exemple : voici comment régler l'heure d'allumage programmable à 07:30 et comment définir que votre IMPRESSA **ne s'allume pas** automatiquement le dimanche.

Condition : CHOISIR PRODUIT est affiché sur le visuel.

- ▶ Ouvrez le couvercle du Rotary Switch.
- ⌚ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch jusqu'à ce que ENTRETIEN apparaisse sur le visuel.
- ⌚ ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que APPAREIL ON/OFF s'affiche.
- ⌚ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder au menu.
EN MARCHÉ --:--.

- ⏻ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder au menu.
EN MARCHE --|--.
- 🔄 ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que EN MARCHE 07:00 s'affiche.
- ⏻ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le réglage des heures.
- 🔄 ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que EN MARCHE 07:30 s'affiche.
- ⏻ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le réglage des minutes.
CONFIRME ✓ apparaît brièvement sur le visuel.
EN MARCHE 07:30
- 🔄 ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que ON/OFF / LU OUI s'affiche.
- ⏻ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder au menu.
ON/OFF / LU OUI
- 🔄 ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que ON/OFF / DI OUI s'affiche.
- ⏻ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder au menu.
ON/OFF / DI OUI
- 🔄 ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que ON/OFF / DI NON s'affiche.
- ⏻ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le réglage.
CONFIRME ✓ apparaît brièvement sur le visuel.
ON/OFF / DI NON
- 🔄 ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que EXIT s'affiche.
- ⏻ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter le menu.
ON/OFF / LU OUI
- 🔄 ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que EXIT s'affiche.
- ⏻ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter le menu.
APPAREIL ON/OFF
- 🔄 ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que EXIT s'affiche.
- ⏻ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter le mode de programmation.
CHOISIR PRODUIT








Extinction automatique

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

- i** L'extinction automatique peut être programmée entre 0,5 et 15 heures ou être désactivée.

Exemple : voici comment modifier l'extinction automatique de **5 H** à **2 H**.

Condition : **CHOISIR PRODUIT** est affiché sur le visuel.

- ▶ Ouvrez le couvercle du Rotary Switch.
-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch **jusqu'à ce que** **ENTRETIEN** apparaisse sur le visuel.
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **ARRET.APR. 5 H** s'affiche.
-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder au menu.
ARRET.APR. 5 H
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **ARRET.APR. 2 H** s'affiche.
-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le réglage.
CONFIRME ✓ apparaît brièvement sur le visuel.
ARRET.APR. 2 H
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **EXIT** s'affiche.
-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter le mode de programmation.
CHOISIR PRODUIT












Rinçages

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

Vous pouvez régler si le rinçage Cappuccino doit s'effectuer directement ou 10 minutes après la préparation d'une boisson au lait.

Exemple : voici comment régler que le rinçage Cappuccino ait lieu **immédiatement** après la préparation d'une boisson au lait.

Condition : CHOISIR PRODUIT est affiché sur le visuel.



- ▶ Ouvrez le couvercle du Rotary Switch.
-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch **jusqu'à ce que** ENTRETIEN apparaisse sur le visuel.
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que RINCAGES s'affiche.
-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder au menu.
RINC. ALLUM MANUEL
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que RINC. CAPPU APRES 10' s'affiche.
-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder au menu.
RINC. CAPPU APRES 10'
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que RINC. CAPPU TDS s'affiche.
-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le réglage.
CONFIRME ✓ apparaît brièvement sur le visuel.
RINC. CAPPU TDS
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que EXIT s'affiche.
-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter le menu.
RINCAGES
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que EXIT s'affiche.
-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter le mode de programmation.
CHOISIR PRODUIT

Unité de quantité d'eau/Format de l'heure










Vous pouvez changer l'unité de quantité d'eau de » ml « à » oz « et régler le format de l'heure sur » 24 H « ou sur » AM/PM «.

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

Condition : CHOISIR PRODUIT est affiché sur le visuel.

- ▶ Ouvrez le couvercle du Rotary Switch.
-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch **jusqu'à ce que** ENTRETIEN apparaisse sur le visuel.
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que AFFICHAGE 24 H / ML s'affiche.

6 Réglages permanents en mode de programmation

-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder au menu.
AFFICHAGE 24 H
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **AFFICHAGE ML** s'affiche.
-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder au menu.
AFFICHAGE ML
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **AFFICHAGE OZ** s'affiche.
-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le réglage.
CONFIRME ✓ apparaît brièvement sur le visuel.
AFFICHAGE OZ
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **EXIT** s'affiche.
-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter le menu.
AFFICHAGE 24 H / OZ
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **EXIT** s'affiche.
-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter le mode de programmation.
CHOISIR PRODUIT

Langue



Vous avez déjà réglé la langue lors de la première mise en service.

Vous pouvez sélectionner une des langues suivantes :

- Allemand
- Anglais
- Français
- Italien
- Néerlandais
- Espagnol
- Portugais

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

Condition : **CHOISIR PRODUIT** est affiché sur le visuel.

-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch **jusqu'à ce que** **ENTRETIEN** apparaisse sur le visuel.
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **LANGUE FRANCAIS** s'affiche.

- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder au menu.
LANGUE FRANCAIS
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que LANGUAGE ENGLISH s'affiche.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le réglage.
CONFIRMED ✓ apparaît brièvement sur le visuel.
LANGUAGE ENGLISH
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que EXIT s'affiche.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter le mode de programmation.
COFFEE READY

7 Entretien

Votre IMPRESSA dispose des programmes d'entretien intégrés suivants :

- Nettoyage de la buse Cappuccino
- Rinçage de la machine
- Rinçage de la buse Cappuccino
- Nettoyage de la machine
- Détartrage de la machine
- Remplacement du filtre

i Effectuez les nettoyages, le détartrage ou le changement de filtre lorsque la machine vous le demande par un message sur le visuel.

Conseils d'entretien

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

Pour ce faire, procédez comme suit :

- Videz le récipient à marc de café et le bac d'égouttage. Rincez-les à l'eau chaude.
- Rincez le réservoir d'eau à l'eau claire.
- Démontez et rincez la buse (voir chapitre 7 » Entretien – Rinçage de la buse Cappuccino »).
- Essayez la surface de la machine avec un chiffon humide.

Rinçage de la machine

À l'allumage de l'IMPRESSA, un rinçage est demandé ou déclenché automatiquement après le cycle de chauffage.

En mode de programmation, vous pouvez régler si le rinçage doit être déclenché manuellement au moment de l'allumage ou doit être déclenché automatiquement (voir chapitre 6 » Réglages permanents en mode de programmation – Rinçages »).

À l'extinction de l'IMPRESSA, le cycle de rinçage est déclenché automatiquement.

Vous pouvez faire démarrer le cycle de rinçage manuellement à tout moment.



Condition : CHOISIR PRODUIT est affiché sur le visuel.

- ▶ Placez un récipient sous l'écoulement de café.
- ▶ Ouvrez le couvercle du Rotary Switch.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch jusqu'à ce que ENTRETIEN apparaisse sur le visuel.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder au menu. NETTOYER CAPPUCCINO
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que RINCER APPAREIL apparaisse.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour lancer le cycle de rinçage. APPAR. RINCE

L'opération s'arrête automatiquement ; votre IMPRESSA est de nouveau prête à l'emploi.

Remplacement du filtre

- i** Après le passage de 50 litres d'eau à travers le filtre, celui-ci n'est plus efficace. Votre IMPRESSA demande un remplacement du filtre.
- i** Le filtre est efficace pendant deux mois. Surveillez la durée de vie du filtre à l'aide du disque dateur sur le porte-filtre.
- i** Si la cartouche filtrante CLARIS plus n'est pas activée, aucune demande de remplacement du filtre n'apparaît.

@ Vous pouvez aussi essayer l'opération de » remplacement du filtre « en ligne. Visitez le Knowledge Builder sur www.jura.com.

Remplacement sur demande

Voici comment remplacer la cartouche filtrante CLARIS plus lorsque votre IMPRESSA vous y invite :

Condition : CHOISIR PRODUIT / CHANGER FILTRE est affiché sur le visuel et la touche d'entretien ♣ est allumée.

- ♣ ▶ Appuyez sur la touche d'entretien. DUREE ENV. 2 MIN / ALLUMER OUI

- i** Si vous ne souhaitez pas encore démarrer le remplacement du filtre, tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **ALLUMER NON** s'affiche. En appuyant sur le Rotary Switch, vous quittez le programme d'entretien. La demande de » remplacement du filtre « persiste.

- ⚡ ▶ Appuyez sur la touche d'entretien.

CHANGER FILTRE / PRESSER ENTRETIEN

- ▶ Retirez le réservoir d'eau et videz-le.
- ▶ Ouvrez le porte-filtre.
- ▶ Retirez l'ancienne cartouche filtrante CLARIS plus et la rallonge.
- ▶ Montez la rallonge au-dessus de la nouvelle cartouche filtrante.
- ▶ Enfoncez la cartouche filtrante 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 500 ml) sous la buse.

- i** Si vous utilisez la **buse Profi-Auto-Cappuccino**, réglez le levier de sélection de la buse sur la position vapeur ☁.

- ⚡ ▶ Appuyez sur la touche d'entretien.

FILTRE RINCE apparaît. De l'eau s'écoule de la buse.

- i** Vous pouvez interrompre à tout moment le rinçage du filtre. Appuyez pour cela sur une touche quelconque.
- i** L'eau peut présenter une légère coloration. Celle-ci n'est pas nocive pour la santé et n'affecte pas le goût.





Le rinçage du filtre s'arrête automatiquement au bout d'env. 500 ml. L'IMPRESSA chauffe pour être de nouveau prête à l'emploi.



Remplacement manuel du filtre

Vous pouvez déclencher manuellement l'opération de » remplacement du filtre «.

Condition : Le filtre est actif et **CHOISIR PRODUIT** est affiché sur le visuel.

- ▶ Ouvrez le couvercle du Rotary Switch.
-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch **jusqu'à ce que ENTRETEN** apparaisse sur le visuel.
-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder au menu.
NETTOYER CAPPUCCINO
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **CHANGER FILTRE** s'affiche.
-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch.
DUREE ENV. 2 MIN / ALLUMER OUI
- ▶ Continuez avec la **deuxième** demande d'action (indiquée par ▶), comme décrit sous » **Remplacement sur demande** «.




Nettoyage de la machine

Après 220 préparations de café ou 80 rinçages à l'allumage, l'IMPRESSA demande un nettoyage.

ATTENTION

Une détérioration de la machine et la présence de résidus dans l'eau ne sont pas exclues en cas d'utilisation de détergents inadéquats.

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

-  Le programme de nettoyage dure env. 20 minutes.
-  N'interrompez pas le programme de nettoyage. Cela compromettrait la qualité du nettoyage.
-  Les pastilles détergentes JURA sont disponibles chez votre revendeur.

- @ Vous pouvez aussi essayer l'opération de » nettoyage de la machine « en ligne. Visitez le Knowledge Builder sur www.jura.com.

Nettoyage sur demande

Condition : CHOISIR PRODUIT / NETTOYER APPAREIL est affiché et la touche d'entretien ♣ est allumée.

- ♣ ▶ Appuyez sur la touche d'entretien.

DUREE ENV. 20 MIN / ALLUMER OUI

- i** Si vous ne souhaitez pas encore démarrer le nettoyage, tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que ALLUMER NON s'affiche. En appuyant sur le Rotary Switch, vous quittez le programme d'entretien. La demande de » nettoyage de l'appareil « persiste.

- ♣ ▶ Appuyez sur la touche d'entretien.

VIDER CUVE

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

PRESSER ENTRETIEN apparaît. La touche d'entretien ♣ s'allume.

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

- ♣ ▶ Appuyez sur la touche d'entretien.

NETTOIE apparaît, le nettoyage commence.

L'opération s'interrompt. AJOUTER PASTILLE / PRESSER ENTRETIEN s'affiche, la touche d'entretien ♣ s'allume.

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

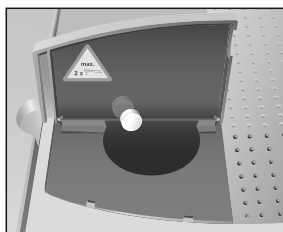
- ▶ Jetez une pastille détergente JURA dans l'entonnoir de remplissage.

- ▶ Fermez le couvercle de l'entonnoir de remplissage.

- ♣ ▶ Appuyez sur la touche d'entretien.

NETTOIE apparaît, de l'eau s'écoule plusieurs fois de l'écoulement de café et de la buse.

- i** Vous pouvez suivre l'avancement du nettoyage sur la barre de progression.



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





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

Le nettoyage est terminé. L'IMPRESSA est de nouveau prête à l'emploi.

Nettoyage manuel

Vous pouvez déclencher manuellement l'opération de » nettoyage de la machine «.

Condition : **CHOISIR PRODUIT** est affiché sur le visuel.

- Ouvrez le couvercle du Rotary Switch.
-  ▸ Appuyez sur le Rotary Switch **jusqu'à ce que ENTRETIEN** apparaisse sur le visuel.
-  ▸ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder au menu.
NETTOYER CAFFUCCINO
-  ▸ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **NETTOYER APPAREIL** apparaisse.
-  ▸ Appuyez sur le Rotary Switch.
DUREE ENV. 20 MIN / ALLUMER OUI
 - Continuez avec la **deuxième** demande d'action (indiquée par ►), comme décrit sous » **Nettoyage sur demande** «.

Détartrage de la machine

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



ATTENTION

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

- Evitez le contact avec la peau et les yeux.
- Rincez le détartrant à l'eau claire. Consultez un médecin en cas de contact avec les yeux.

ATTENTION

Une détérioration de la machine et la présence de résidus dans l'eau ne sont pas exclues en cas d'utilisation de détartrants inadéquats.

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

ATTENTION

Une détérioration de la machine n'est pas exclue en cas d'interruption du programme de détartrage.

- ▶ Effectuez le détartrage sans interruption.

ATTENTION

Une détérioration des surfaces fragiles par contact avec le détartrant n'est pas exclue.

- ▶ Éliminez immédiatement les projections.

- i** Le programme de détartrage dure env. 45 minutes.
- i** Les pastilles de détartrage JURA sont disponibles chez votre revendeur.
- i** Si vous utilisez une cartouche filtrante CLARIS plus et que celle-ci est activée, aucune demande de détartrage ne s'affiche.

@ Vous pouvez aussi essayer l'opération de » détartrage de la machine « en ligne. Visitez le Knowledge Builder sur www.jura.com.

Détartrage sur demande

Condition : CHOISIR PRODUIT / DETARTRE
APPAREIL est affiché et la touche d'entretien ♣ est allumée.

- ♣ ▶ Appuyez sur la touche d'entretien.

DUREE ENV. 45 MIN / ALLUMER OUI

- i** Si vous ne souhaitez pas encore démarrer le détartrage, tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que ALLUMER NON s'affiche. En appuyant sur le Rotary Switch, vous quittez le programme d'entretien. La demande de » détartrage de l'appareil « persiste.

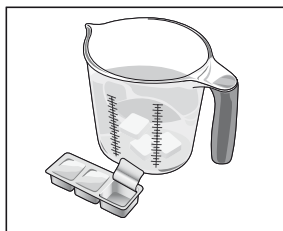
- ♣ ▶ Appuyez sur la touche d'entretien.

VIDER CUVE

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



AJOUTER PRODUIT

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



- ▶ Dissolvez entièrement le contenu d'un blister (3 pastilles de détartrage JURA) dans un récipient contenant 600 ml d'eau. Cela peut prendre quelques minutes.
- ▶ Remplissez le réservoir d'eau vide avec le liquide obtenu et remettez-le en place.

AJOUTER PRODUIT / PRESSER ENTRETIEN apparaît, la touche d'entretien  s'allume.

- ▶ Retirez la buse du Connector System®.
 - ▶ Placez un récipient sous l'écoulement d'eau chaude et sous le Connector System®.
 -  ▶ Appuyez sur la touche d'entretien.
- DETARTRE apparaît, de l'eau coule du Connector System® et de l'écoulement d'eau chaude. La touche d'entretien  clignote pendant le cycle de détartrage.

i Vous pouvez suivre l'avancement du détartrage sur la barre de progression.


L'opération s'interrompt, VIDER CUVE apparaît.

- ▶ Videz les récipients situés sous l'écoulement d'eau chaude et sous le Connector System®.
- ▶ Videz le bac d'égouttage et le récipient à marc de café et remettez-les en place.

RINGER RESERVOIR / REMPLIR RESERVOIR

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

PRESSER ENTRETIEN apparaît, la touche d'entretien  s'allume.

- ▶ Remontez la buse.
 - ▶ Placez un récipient sous l'écoulement de café, l'écoulement d'eau chaude et sous la buse.
 -  ▶ Appuyez sur la touche d'entretien.
- DETARTRE apparaît, de l'eau coule de la buse et de l'écoulement d'eau chaude.



L'opération s'interrompt, **APPAR. CHAUFFE** apparaît. **APPAR. RINCE** apparaît, de l'eau s'écoule de l'écoulement de café. L'opération s'interrompt automatiquement, **VIDER CUVE** s'affiche.





- ▶ Videz le bac d'égouttage et le récipient à marc de café et remettez-les en place.
- Le détartrage est terminé. L'IMPRESSA chauffe pour être de nouveau prête à l'emploi.

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

Détartrage manuel

Vous pouvez déclencher manuellement l'opération de » détartrage de la machine «.

Condition : Le message **CHOISIR PRODUIT** est affiché sur le visuel et le filtre n'est pas activé.

- ▶ Ouvrez le couvercle du Rotary Switch.
-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch jusqu'à ce que **ENTRETIEN** apparaisse sur le visuel.
-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder au menu. **NETTOYER CAPPUCCINO**
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **DETARTRE APPAREIL** apparaisse.
-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch. **DUREE ENV. 45 MIN / ALLUMER OUI**
- ▶ Continuez avec la **deuxième** demande d'action (indiquée par ▶), comme décrit sous » **Détartrage sur demande** «.

- i** Ce chapitre s'applique à la **buse Profi-Auto-Cappuccino** et à la **buse Easy-Auto-Cappuccino**.

Rinçage de la buse Cappuccino

Après chaque préparation de lait, l'IMPRESSA demande un rinçage Cappuccino.

En mode de programmation, vous pouvez régler si le rinçage doit s'effectuer **directement** ou **10 minutes** après la préparation (voir chapitre 6 » Réglages permanents en mode de programmation – Rinçages «).

Rinçage sur demande



Condition : CHOISIR PRODUIT / Rincer Cappuccino est affiché sur le visuel et la touche d'entretien ☼ est allumée.

► Placez un récipient sous la buse.

i Si vous utilisez la **buse Profi-Auto-Cappuccino**, réglez le levier de sélection sur la position vapeur ☼.

☼ ► Appuyez sur la touche d'entretien.

CAPPU. RINCE apparaît, la buse est rincée.

La préparation s'arrête automatiquement. CHOISIR PRODUIT apparaît sur le visuel.

Démarrage manuel du rinçage



Condition : CHOISIR PRODUIT est affiché sur le visuel.

► Placez un récipient sous la buse.

i Si vous utilisez la **buse Profi-Auto-Cappuccino**, réglez le levier de sélection sur la position vapeur ☼.

► Ouvrez le couvercle du Rotary Switch.

⌚ ► Appuyez sur le Rotary Switch **jusqu'à ce que** ENTRETIEN apparaisse sur le visuel.

⌚ ► Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder au menu. NETTOYER CAPPUCCINO

⌚ ► Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que Rincer Cappuccino s'affiche.

⌚ ► Appuyez sur le Rotary Switch pour démarrer le rinçage. CAPPU. RINCE apparaît, la buse est rincée.

La préparation s'arrête automatiquement. CHOISIR PRODUIT apparaît sur le visuel.

Nettoyage de la buse Cappuccino

i Ce chapitre s'applique à la **buse Profi-Auto-Cappuccino** et à la **buse Easy-Auto-Cappuccino**.

Pour garantir le bon fonctionnement de la buse respective, vous devez la nettoyer **quotidiennement** si vous avez préparé du lait.

ATTENTION





Une détérioration de la machine et la présence de résidus dans l'eau ne sont pas exclues en cas d'utilisation de détergents inadéquats.



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



- i** Votre IMPRESSA ne vous demande pas de nettoyer la buse.
- i** Le détergent Auto-Cappuccino JURA est disponible chez votre revendeur.
- i** Vous pouvez aussi essayer l'opération de » nettoyage de la buse Cappuccino « en ligne. Visitez le Knowledge Builder sur www.jura.com.

Nettoyage manuel de la buse Cappuccino

Condition : CHOISIR PRODUIT est affiché sur le visuel.

- Ouvrez le couvercle du Rotary Switch.
-  ► Appuyez sur le Rotary Switch jusqu'à ce que ENTRETIEN apparaisse sur le visuel.
-  ► Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder au menu. NETTOYAGE CAPPUCCINO
-  ► Appuyez sur le Rotary Switch. DETERGENT F. CAPPU. apparaît, la touche d'entretien  s'allume.
- Remplissez un récipient de 250 ml d'eau fraîche et versez-y un bouchon (max. 15 ml) de détergent Auto-Cappuccino.
- Plongez le tuyau d'aspiration de lait dans le récipient contenant la solution de nettoyage.

- i** Si vous utilisez la **buse Profi-Auto-Cappuccino**, réglez le levier de sélection sur la position mousse de lait  ou lait .

- Placez un autre récipient sous la buse.
-  ► Appuyez sur la touche d'entretien. CAPPUCCINO / NETTOIE apparaît, la buse et le tuyau sont nettoyés. EAU POUR CAPPUCCINO apparaît, la touche d'entretien  s'allume.
- Rincez soigneusement le récipient, remplissez-le de 250 ml d'eau fraîche et plongez le tuyau d'aspiration de lait dedans.





Nettoyage de la buse Cappuccino sur demande

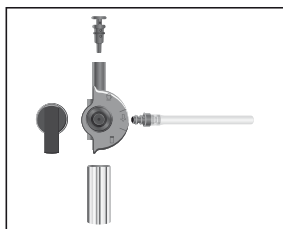
- ▶ Videz l'autre récipient et placez-le à nouveau sous la buse.
- ⚙ ▶ Appuyez sur la touche d'entretien.
CAPPUCCINO / NETTOIE apparaît, la buse et le tuyau sont rincés à l'eau fraîche.
CHOISIR PRODUIT s'affiche sur le visuel, votre IMPRESSA est de nouveau prête à l'emploi.

Si du lait a été préparé mais que la buse Cappuccino n'a pas été nettoyée, le message NETTOYER CAPPUCCINO s'affiche à l'extinction de la machine. Appuyez sur la touche d'entretien ⚙ pour lancer le programme d'entretien.

Condition : le message DETERGENT P. CAPPU. est affiché sur le visuel et la touche d'entretien ⚙ est allumée.

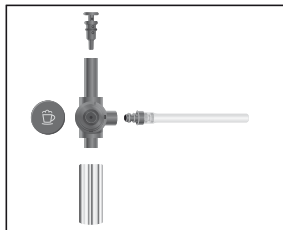
- ▶ Continuez par la **cinquième** demande d'action (indiquée par ►), comme décrit sous » **Démarrage du nettoyage manuel de la buse Cappuccino** «.

Démontage et rinçage de la buse Profi-Auto- Cappuccino



- ▶ Retirez la buse avec précaution du Connector System® en la faisant légèrement tourner.
 - ▶ Démontez la buse en ses pièces détachées.
 - ▶ Rincez soigneusement toutes les pièces de la buse sous l'eau courante.
 - ▶ Réassemblez la buse.
- i** Assurez-vous que tous les composants sont assemblés de manière correcte et fixe afin que la buse puisse fonctionner parfaitement.
- ▶ Fixez la buse soigneusement sur le Connector System®.

Démontage et rinçage de la buse Easy-Auto-Cappuccino



- ▶ Retirez la buse avec précaution du Connector System® en la faisant légèrement tourner.
- ▶ Démontez la buse en ses pièces détachées.
- ▶ Rincez soigneusement toutes les pièces de la buse sous l'eau courante.
- ▶ Réassemblez la buse.

i Assurez-vous que tous les composants sont assemblés de manière correcte et fixe afin que la buse puisse fonctionner parfaitement.

- ▶ Fixez la buse soigneusement sur le Connector System®.



Élimination des corps étrangers

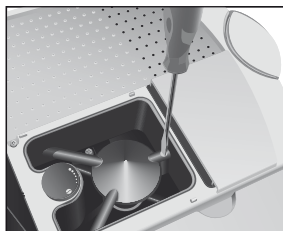


AVERTISSEMENT

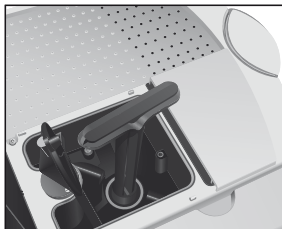
Même dans les cafés en grains les plus précieux, il peut arriver que des corps étrangers s'intègrent aux grains. Ils risquent alors de bloquer le broyeur.

Risque d'écrasement des doigts dans le broyeur en rotation.

- ▶ Avant d'effectuer des travaux sur le broyeur, éteignez la machine au moyen de la touche marche/arrêt .
- ▶ Mettez la machine hors tension au moyen de l'interrupteur principal .



-
- ▶ Ouvrez le couvercle du récipient à grains et retirez le couvercle protecteur d'arôme.
 - ▶ Aspirez les grains avec un aspirateur.
 - ▶ Desserrez la vis se trouvant dans le récipient à grains et relevez le protège-doigts.
 - ▶ Aspirez les derniers grains avec un aspirateur.



- ▶ Mettez la clé pour broyeur en place.
- ▶ Tournez la clé **dans le sens inverse des aiguilles d'une montre** jusqu'à ce que le corps étranger coincé se débloque. Retirez le corps étranger.
- ▶ Abaissez le protège-doigts et revissez-le solidement à nouveau.
- ▶ Remplissez le récipient à grains de grains de café puis fermez le couvercle protecteur d'arôme et le couvercle du récipient à grains.



Nettoyage du récipient à grains

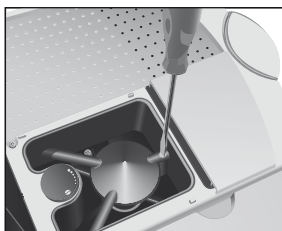


AVERTISSEMENT

Les grains de café peuvent présenter une légère couche graisseuse qui se dépose sur les parois du récipient à grains. Ces dépôts peuvent nuire au résultat du café. Nettoyez donc le récipient à grains de temps en temps.

Risque d'écrasement des doigts dans le broyeur en rotation.

- ▶ Avant d'effectuer des travaux sur le broyeur, éteignez la machine au moyen de la touche marche/arrêt .
 - ▶ Mettez la machine hors tension au moyen de l'interrupteur principal .
-



- ▶ Ouvrez le couvercle du récipient à grains et retirez le couvercle protecteur d'arôme.
- ▶ Aspirez les grains avec un aspirateur.
- ▶ Desserrez la vis se trouvant dans le récipient à grains et relevez le protège-doigts.
- ▶ Aspirez les derniers grains avec un aspirateur.
- ▶ Nettoyez le récipient à grains au moyen d'un chiffon sec et doux.
- ▶ Abaissez le protège-doigts et vissez-le à nouveau.
- ▶ Remplissez le récipient à grains de grains de café puis fermez le couvercle protecteur d'arôme et le couvercle du récipient à grains.

Détartrage du réservoir d'eau

Le réservoir d'eau peut s'entartrer. Pour garantir un fonctionnement irréprochable de votre machine IMPRESSA, vous devez détartre le réservoir d'eau de temps en temps.

- ▶ Retirez le réservoir d'eau.
- ▶ Si vous utilisez une cartouche filtrante CLARIS plus, retirez-la.
- ▶ Détartrez le réservoir avec un détartrant doux proposé dans le commerce et en vous conformant aux instructions du fabricant.
- ▶ Ensuite, rincez soigneusement le réservoir d'eau.
- ▶ Si vous utilisez une cartouche filtrante CLARIS plus, remontez-la.
- ▶ Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche et remettez-le en place.

8 Cartouche filtrante CLARIS plus – Une eau pour un café parfait

L'utilisation de la cartouche filtrante CLARIS plus vous permet d'obtenir une eau en permanence fraîchement filtrée et saine pour votre café ou votre eau chaude. Cette cartouche a été spécialement développée pour les machines à café JURA. Directement placée dans le réservoir d'eau, elle donne à l'eau un pH neutre idéal pour le café.

Contrairement à d'autres systèmes de filtrage d'eau domestiques, CLARIS plus fonctionne selon le principe professionnel du courant ascendant. Cela signifie en pratique : à chaque préparation d'une boisson, seule la quantité d'eau nécessaire est aspirée et filtrée.

Détartrage superflu

Si vous vous servez régulièrement de la cartouche filtrante, le fastidieux travail de détartrage vous sera dès maintenant épargné. Votre machine à café vous remerciera par sa longue durée de vie. Utilisez CLARIS plus lorsque la dureté de l'eau est supérieure à 10° de dureté allemande (dH). Avant la première mise en service de votre machine à café JURA, la languette de test Aquadur® livrée avec la machine vous permet de mesurer la dureté de l'eau.

Simplicité d'utilisation

L'insertion de la cartouche filtrante CLARIS plus s'effectue en un tournemain. Une description est disponible au chapitre 2 » Préparation et mise en service – Mise en place et activation du filtre «.

Utilisation économique

L'effet de la cartouche filtrante CLARIS plus s'épuise après 50 litres ou une durée maximale de deux mois. Elle doit alors être remplacée. Votre machine à café JURA vous indique qu'un changement de filtre est nécessaire. Cette opération est décrite en détail au chapitre 7 » Entretien – Remplacement du filtre sur demande «.

Les cartouches filtrantes usagées sont reprises par le revendeur.

Entretien et conservation

La cartouche filtrante CLARIS plus ne doit être enlevée du réservoir d'eau que si vous vous absentez pour un certain temps ou que vous souhaitez nettoyer ou détartrer le réservoir avec un produit en usage dans le commerce.

Si vous vous absentez pour un certain temps (par ex. si vous partez en vacances), nous vous recommandons de procéder comme suit pour conserver la cartouche filtrante : retirez la cartouche du réservoir d'eau. Mettez-la dans un verre rempli d'environ deux centimètres d'eau et mettez ce verre au réfrigérateur.

Lors de la première mise en service, nous vous conseillons de faire couler un demi-litre d'eau. Une coloration de l'eau est possible, mais elle ne nuit pas à votre santé.

Légendes des photos des pages suivantes :

- 1** Une eau en permanence fraîchement filtrée et saine.
- 2** Les cartouches filtrantes CLARIS plus ne nécessitent ni accessoire ni espace supplémentaire. Elles s'insèrent directement dans le réservoir d'eau.
- 3** **4** Une eau pour des spécialités de café parfaites.
- 5** Le principe professionnel du courant ascendant : à chaque préparation d'une boisson, seule la quantité d'eau nécessaire est aspirée et filtrée.
- 6** Conduite d'eau en inox dans l'élément chauffant : CLARIS plus (à gauche) vous épargne le fastidieux travail de détartrage (à droite).
- 7** Grâce à l'interaction des matériaux organiques, les substances suivantes sont filtrées : calcium (Ca), chlore (Cl), plomb (Pb), cuivre (Cu), aluminium (Al).



1



2



3





5



6



7



9 » Le lait, c'est là tout le secret «

Les spécialités de café remportent un véritable triomphe partout dans le monde. Jusqu'à il y a deux ou trois ans, les classiques tels que l'espresso et le Café crème occupaient le sommet de l'échelle de popularité. Aujourd'hui, les Cappuccino, Latte Macchiato et autres spécialités de café les ont depuis longtemps détrônés.

Spécialités à la mode, au lait

Parmi les ingrédients des spécialités à la mode, figure de plus en plus souvent le lait. Lait entier ou lait écrémé, cela n'a ici aucune importance. Ce n'est pas la teneur en matières grasses qui est déterminante pour l'onctuosité de la mousse, mais les protéides. Chauffé ou » moussé », sous forme de crème ou de chantilly, aucun autre produit naturel n'est aussi volontiers et aussi fréquemment marié au café que le lait. Même les personnes allergiques au lait de vache disposent d'une vaste palette d'alternatives : lait de chèvre, de brebis, de riz ou de soja.

Technologies de pointe

Equipée de technologies de pointe et de buses Cappuccino extrêmement bien étudiées, chaque IMPRESSA vous permet de plonger dans le monde riche en facettes des spécialités de café. Ainsi, la température de chauffage du lait ne dépassera pas 75 °C. C'est là la seule manière d'obtenir notamment cette mousse de lait d'une finesse inimitable.

Grâce à la chambre de percolation variable, capable de traiter entre 5 et 16 grammes de poudre de café dans des conditions idéales, vous garantes un équilibre harmonieux entre le goût du café et la saveur du lait. Laissez libre cours à votre imagination pour créer de nouvelles recettes, et aromatisez et affinez vos spécialités de café favorites selon votre envie et votre humeur.

Une mousse de » pro «

Expérimentez impérativement le conseil du barista : comme le lait tourbillonne particulièrement bien contre les parois brutes d'un petit pot en inox, la mousse qui se forme dans ces récipients atteint un niveau de perfection encore supérieur. Et le professionnel sait également à quoi il faut encore prêter attention : nettoyer régulièrement et avec grand soin la buse Cappuccino, bien rincer le récipient à lait chaque soir et mettre le lait au réfrigérateur pendant la nuit.

9 » Le lait, c'est là tout le secret «

10 Accessoires et service après-vente

Accessoires – Elargissez votre horizon du café

1 Les spécialités de café additionnées de lait sont en vogue. Le Connector System® et la large palette d'accessoires vous ouvrent les portes de l'univers des boissons tendances. Les accessoires non fournis avec la machine sont disponibles chez les revendeurs agréés.

Buse Profi-Auto- Cappuccino

2 Un Cappuccino ou un Latte Macchiato par simple pression sur un bouton, pas de problème avec la buse Profi-Auto-Cappuccino. Elle aspire le lait directement du récipient, le réchauffe, le fait mousser et livre une mousse de lait parfaite pour l'expérience suprême du Cappuccino ou du lait chaud pour votre Latte Macchiato.

Buse Easy-Auto- Cappuccino

3 La buse Easy-Auto-Cappuccino livre de la mousse de lait par simple pression d'un bouton. Elle est compatible avec le Connector System®.

Le prélèvement de vapeur crée une dépression qui aspire le lait du récipient. Il est ainsi impossible de rater un Cappuccino.

Récipient à lait isolant en inox

4 Le récipient à lait isolant en inox de haute qualité a une contenance de 0,6 litre et garde le lait au frais toute la journée.

Récipient à lait Deluxe

5 Avec sa ligne design et un couvercle en acier chromé, c'est le récipient idéal pour le lait. Le récipient a une contenance de 0,6 litre.

Accessoires d'entretien

6 Les accessoires d'entretien JURA d'origine sont parfaitement adaptés aux programmes d'entretien. Pour cette raison, utilisez exclusivement les accessoires d'entretien JURA d'origine. Votre IMPRESSA vous en sera reconnaissante.

Cartouche filtrante CLARIS plus

7 La cartouche filtrante CLARIS plus a été spécialement développée pour les machines à café JURA. Elle s'installe directement dans le réservoir d'eau. CLARIS plus fonctionne selon le principe professionnel du courant ascendant.

Vous trouverez plus d'informations à ce sujet au chapitre 8 » Cartouche filtrante CLARIS plus – Une eau pour un café parfait ».

Pastilles détergentes

8 Votre IMPRESSA dispose d'un programme de nettoyage intégré. Les pastilles détergentes JURA originales y sont spécialement adaptées et dissolvent parfaitement la graisse de café.

Pastilles de détartrage

9 Le calcaire est le plus grand ennemi de tous les appareils électroménagers contenant de l'eau. JURA a développé pour l'IMPRESSA une pastille de détartrage qui élimine le calcaire tout en ménageant votre machine.

Détergent Auto-Cappuccino JURA

10 Nettoyez vos buses Profi-Auto-Cappuccino et Easy-Auto-Cappuccino avec le détergent Auto-Cappuccino JURA d'origine. Vous obtiendrez ainsi une propreté optimale.

Service après-vente

11 Un service après-vente compétent et de qualité est absolument essentiel pour JURA, que ce soit dans la Service-Fabrik en verre de la maison mère suisse ou dans les centres service JURA agréés dans le monde entier.

12 Toute IMPRESSA qui arrive au service après-vente subit un diagnostic électronique complet.

13 Un personnel spécialisé formé par JURA exécute les travaux de service après-vente avec compétence et professionnalisme.











8



9



10







11 Messages sur le visuel

Message	Cause/Conséquence	Mesure
REEMPLIR RESERVOIR	Le réservoir d'eau est vide. Vous ne pouvez préparer ni boissons au café, ni eau chaude, ni boissons au lait.	► Remplissez le réservoir d'eau (voir chapitre 2 » Préparation et mise en service – Remplissage du réservoir d'eau »).
VIDER MARC	Le récipient à marc de café est plein. Vous ne pouvez pas préparer de boissons au café ; la préparation d'eau chaude ou de lait est possible.	► Videz le récipient à marc de café et le bac d'égouttage.
VIDER CUVE	Le bac d'égouttage est plein. Vous ne pouvez préparer ni boissons au café, ni eau chaude, ni boissons au lait.	► Videz le bac d'égouttage.
CUVE MANQUE	Le bac d'égouttage n'est pas monté correctement ou n'est pas installé. Vous ne pouvez préparer ni boissons au café, ni eau chaude, ni boissons au lait.	► Mettez le bac d'égouttage en place. ► Nettoyez les contacts métalliques au dos du bac d'égouttage.
REEMPLIR GRAINS	Le récipient à grains est vide. Vous ne pouvez pas préparer de boissons au café ; la préparation d'eau chaude ou de lait est possible.	► Remplissez le récipient à grains (voir chapitre 2 » Préparation et mise en service – Remplissage du récipient à grains »).
PRESSER ENTRETIEN	La machine IMPRESSA demande un rinçage ou la poursuite d'un programme d'entretien ayant démarré.	► Appuyez sur la touche d'entretien pour démarrer le rinçage ou pour poursuivre le programme d'entretien.

Message	Cause/Conséquence	Mesure
CHOISIR PRODUIT / RINCER CAPPUCCINO	La machine IMPRESSA demande un rinçage Cappuccino.	► Appuyez sur la touche d'entretien pour déclencher le rinçage Cappuccino.
CHOISIR PRODUIT / NETTOYER APPAREIL	Après 220 préparations ou 80 rinçages à l'allumage, l'IMPRESSA demande un nettoyage.	► Effectuez le nettoyage (voir chapitre 7 » Entretien – Nettoyage de la machine «).
CHOISIR PRODUIT / NETTOYER MAINTENANT	Après 250 préparations, l'IMPRESSA demande un nettoyage.	► Effectuez le nettoyage (voir chapitre 7 » Entretien – Nettoyage de la machine «).
CHOISIR PRODUIT / DETARTRE APPAREIL	L'IMPRESSA demande un détartrage.	► Effectuez le détartrage (voir chapitre 7 » Entretien – Détartrage de la machine «).
CHOISIR PRODUIT / DETARTRE MAINTENANT	L'IMPRESSA demande un détartrage.	► Effectuez le détartrage (voir chapitre 7 » Entretien – Détartrage de la machine «).
CHOISIR PRODUIT / CHANGER FILTRE	L'efficacité du filtre est épuisée après le passage de 50 litres d'eau ou au bout de 2 mois.	► Remplacez la cartouche filtrante CLARIS plus (voir chapitre 7 » Entretien – Remplacement du filtre «).
CHOISIR PRODUIT / CHANGER MAINTENANT	L'efficacité du filtre est épuisée après le passage de 55 litres d'eau.	► Remplacez la cartouche filtrante CLARIS plus (voir chapitre 7 » Entretien – Remplacement du filtre «).
TROP PEU PREMOULU	Il n'y a pas assez de café prémoulu dans l'entonnoir de remplissage, l'IMPRESSA interrompt l'opération.	► Versez plus de café prémoulu lors de la prochaine préparation (voir chapitre 5 » Préparation par simple pression d'un bouton – Café prémoulu «).

12 Dépannage

Problème	Cause/Conséquence	Mesure
Le broyeur est très bruyant.	Il y a des corps étrangers dans le broyeur.	► Retirez les corps étrangers (voir chapitre 7 » Entretien – Elimination des corps étrangers »).
Trop peu de mousse est produite lors du moussage de lait ou la buse Cappuccino provoque des éclaboussures de lait.	La buse Cappuccino est encrassée ou n'a pas été montée correctement.	► Rincez et nettoyez la buse Cappuccino (voir chapitre 7 » Entretien – Buse Cappuccino »). ► Montez la buse Cappuccino correctement et fixez la buse Cappuccino soigneusement sur le Connector System® (voir chapitre 7 » Entretien – Démontage et rinçage de la buse »).
Le café ne s'écoule que goutte à goutte lors de la préparation de café.	Le café ou le café prémoulu est trop finement moulu et bouche le système.	► Réglez le broyeur sur une mouture moins fine ou utilisez un café prémoulu moins finement moulu (voir chapitre 2 » Préparation et mise en service – Réglage du broyeur »).
Il est impossible de régler la dureté de l'eau.	La cartouche filtrante CLARIS plus est activée.	► Désactivez la cartouche filtrante CLARIS plus en mode de programmation.
CHOISIR PRODUIT / REPLIR GRAINS s'affiche bien que le récipient à grains ait été rempli.	Le broyeur n'est pas encore entièrement rempli de grains.	► Préparez une spécialité de café.
CHOISIR PRODUIT / REPLIR GRAINS ne s'affiche pas bien que le récipient à grains soit vide.	Le contrôle des grains est encrassé.	► Nettoyez le récipient à grains (voir chapitre 7 » Entretien – Nettoyage du récipient à grains »).
VIDER CUVE s'affiche en permanence.	Les contacts métalliques du bac d'égouttage sont encrassés ou mouillés.	► Nettoyez et séchez les contacts métalliques au dos du bac d'égouttage.

Problème	Cause/Conséquence	Mesure
REPLIR RESER- VOIR s'affiche bien que le réservoir d'eau soit plein.	Le flotteur du réservoir d'eau est coincé.	► Détartrez le réservoir d'eau (voir chapitre 7 » Entretien – Détartrage du réservoir d'eau »).
ERROR 2 s'affiche.	Si la machine a été exposée au froid pendant une longue période, le chauffage est bloqué pour des raisons de sécurité.	► Placez la machine à température ambiante pour la réchauffer.
D'autres messages de type ERROR s'affichent.	–	► Mettez l'IMPRESSA hors tension par l'interrupteur principal. Contactez le service clients de votre pays (voir chapitre 16 » Contacts JURA »).

i Si vous n'avez pas réussi à résoudre les problèmes, contactez le service clients de votre pays. Vous trouverez les coordonnées au chapitre 16 » Contacts JURA ».

13 Transport et élimination écologique

Transport/Vidange du système

Conservez l'emballage de votre IMPRESSA. Il vous servira à la protéger pendant le transport.

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

Condition : Votre IMPRESSA est éteinte (mode veille).



- ▶ Retirez le réservoir d'eau.
- ▶ Placez respectivement un récipient sous l'écoulement d'eau chaude et sous la buse.
- ⚡ ▶ Appuyez sur la touche d'entretien **jusqu'à ce que SYSTEME VIDE** apparaisse sur le visuel.
Un peu d'eau s'écoule de la buse et de l'écoulement d'eau chaude. L'opération s'arrête automatiquement. L'IMPRESSA s'éteint.
- 🔌 ▶ Mettez votre IMPRESSA hors tension au moyen de l'interrupteur principal.

i À la prochaine mise en service, vous devrez de nouveau remplir le système (voir chapitre 2 » Préparation et mise en service – Première mise en service «).

Élimination



Éliminez les anciens appareils de manière écologique.

Les anciens appareils contiennent des matériaux recyclables de valeur qui doivent être récupérés. Veuillez donc éliminer les machines usagées en recourant aux systèmes de collecte appropriés.

14 Caractéristiques techniques

Plaque signalétique

- i** La sécurité correspond et varie selon la tension et le courant électrique. Veuillez consulter la plaque signalétique avant de brancher la machine.

La plaque signalétique se trouve sur le dessous de votre IMPRESSA.

Signification des abréviations :

- V AC = tension alternative en volts
- W = puissance en watts

CE Ce produit est conforme à toutes les directives européennes applicables (Conformité Européenne).










CS Ce produit répond aux exigences de l'ordonnance sur les appareils électriques à basse tension (OMBT) et de l'ordonnance sur la compatibilité électromagnétique (OCEM). L'autorisation d'attribution du label de sécurité est délivrée par l'Inspection fédérale des installations à courant fort (ESTI).

UL Ce produit est conforme à toutes les directives applicables UL (Underwriters Laboratories Inc.®).

SA Ce produit est conforme à toutes les directives applicables SAA (Standards Association of Australia).

CCC Ce produit est conforme à toutes les directives applicables CCC (China Compulsory Certification).

Caractéristiques techniques

Tension	  230 V AC, 50 Hz  120 V AC, 60 Hz  220 – 240 V AC, 50 Hz  220 V AC, 50 Hz
Puissance	1450 W
Contrôle de sécurité	   
Consommation d'énergie	23 Wh ECONOM. NON
Consommation d'énergie	16 Wh ECONOM. NIV.1
Consommation d'énergie	14 Wh ECONOM. NIV.2
Pression de la pompe	statique, max. 15 bars
Contenance du réservoir d'eau	2,8 l
Contenance du récipient à grains	280 g
Contenance du récipient à marc de café	max. 20 portions
Longueur du câble	env. 1,1 m
Poids	13,3 kg
Dimensions (l x h x p)	31 x 37 x 43,5 cm

15 Technologies clés et gamme IMPRESSA

1 Intelligent Pre Brew Aroma System (I.P.B.A.S.®).

Un café parfait n'est pas le fruit du hasard. L'Intelligent Pre Brew Aroma System® tire le maximum des arômes de chaque mélange et degré de torréfaction du café.

1a Les grains de café fraîchement moulus arrivent sous forme de poudre dans le cylindre de percolation.

1b Là, elle est pressée de manière optimale.

1c Avant la percolation, la poudre est humidifiée. Les pores s'ouvrent, les arômes sont libérés.

1d Pendant la percolation, un café parfait s'écoule dans la tasse, couronné d'une crème fine et onctueuse pour un plaisir parfait.

2 La gamme IMPRESSA comprend les lignes suivantes :

- Ligne IMPRESSA Z, deux Cappuccini et Latte Macchiati par simple pression d'un bouton, le meilleur de la technologie professionnelle pour la maison
- Ligne IMPRESSA S pour les ménages exigeants
- Ligne IMPRESSA J, plaisir parfait, esthétique accomplie
- Ligne IMPRESSA F, utilisation simplissime, plusieurs fois primée
- Ligne IMPRESSA C, Click & Drink
- Ligne IMPRESSA X pour la restauration et le bureau

Demandez conseil à votre revendeur JURA.

@ Vous trouverez votre conseiller achat sur www.jura.com.

3 Une bonne mouture est la clé d'une qualité de café parfaite. Un broyeur conique performant à 6 vitesses équipé de cônes de broyage en acier trempé se charge de cette tâche.

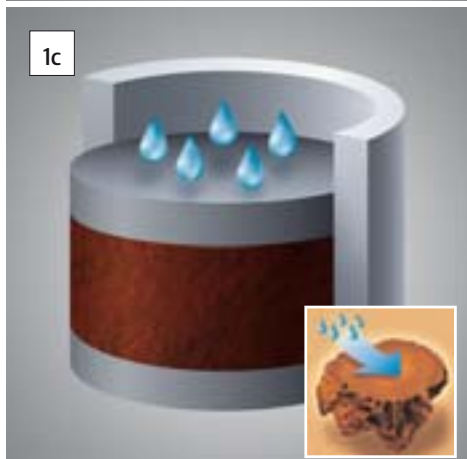
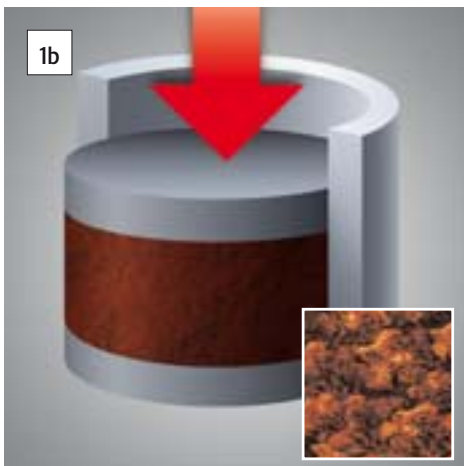
4 La chambre de percolation variable contient entre 5 et 16 g de café. Il est ainsi possible de préparer 2 tasses en un seul cycle de percolation.

5 Des conduites en alliage d'acier inoxydable transportent l'eau à travers les blocs thermiques où elle est chauffée à la bonne température.



I. P. B. A. S.®

INTELLIGENT PRE BREW AROMA SYSTEM





IMPRESSA Z – Generation II



IMPRESSA S



IMPRESSA J



IMPRESSA F



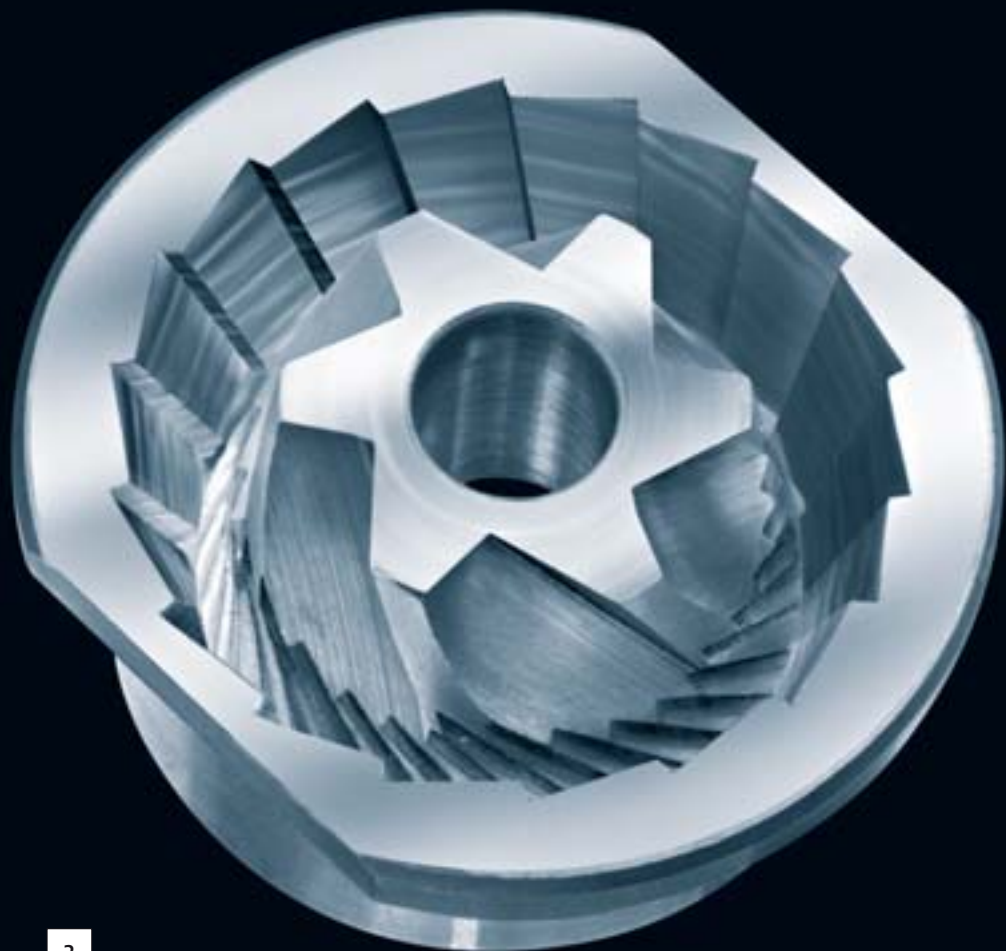
IMPRESSA C



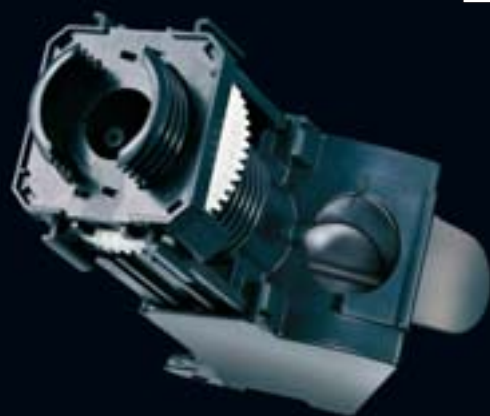
IMPRESSA X



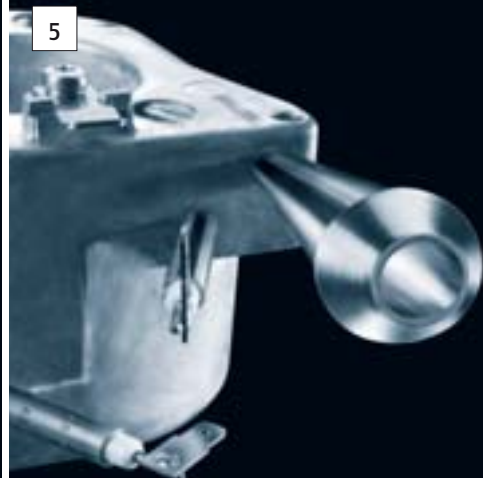
IMPRESSA Xf



3



4



5

16 Contacts JURA

Suisse

JURA Elektroapparate AG

Service clients N° de tél. 062 389 82 33
E-mail kundendienst-kaffee@jura.com

Heures d'ouverture du lundi au vendredi
de 08h00 à 18h00,
le samedi de 09h00 à 16h00

Adresse de vente JURA Elektroapparate AG
Kaffeeweltstraße 10
4626 Niederbuchsiten

France

Olivier Langlois

Service clients N° de tél. +33 2 32 79 66 55
E-mail info@olivier-langlois.jura.com

Heures d'ouverture du lundi au vendredi
de 08h00 à 18h00,
le samedi de 09h00 à 16h00

Adresse de vente Olivier Langlois
Z.I. Les Alizés – Parc du Hode – Zone 5
76430 Saint-Vigor-d'Ymonville
B.P. 22, 76700 Harfleur

Belgique + Luxembourg

BVBA Bodart & Co

Service clients N° de tél. +32 3 216 33 75
E-mail info@bodartservicehouse.be

Heures d'ouverture du lundi au vendredi
de 08h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30

Adresse de vente BVDA Bodart & Co
Mechelsesteenweg 94-96
2018 Antwerpen

Canada

Faema

Service clients N° de tél. (416) 535 15 55
N° del tél. graduit: (877) 323 62 26
Fax: (416) 535 38 43
E-mail espresso@faema.net

Heures d'ouverture du lundi au vendredi
de 9 A.M. à 6 P.M.

Adresse de vente et service Faema Canada
672 Dupont Street, Suite 201
Toronto, Ontario M6G 1Z6

Index

A

- Accessoires 87
- Accessoires d'entretien 88
- Adaptation durable de la quantité d'eau à la taille de la tasse 29
- Allumage 25

B

- Bac d'égouttage 8
- Buse
 - Buse Easy-Auto-Cappuccino 17
 - Büse Profi-Auto-Cappuccino 17
- Buse Cappuccino
 - Buse Easy-Auto-Cappuccino 17
 - Buse Profi-Auto-Cappuccino 17
- Nettoyage 73
- Rinçage 72
- Buse Easy-Auto-Cappuccino
 - Démontage et rinçage 76
- Buse Profi-Auto-Cappuccino 8, 17
 - Démontage et rinçage 75

C

- Café 44
- Café à la carte 45
- Café en poudre
 - Café prémoulu 48
- Café prémoulu 48
 - Entonnoir de remplissage 8
- Cappuccino 45
 - Avec la buse Easy-Auto-Cappuccino 46
 - Avec la buse Profi-Auto-Cappuccino 45
- Caractéristiques techniques 102, 103
- Cartouche filtrante CLARIS plus
 - Mise en place et activation 21
 - Remplacement 65
- CLARIS plus 79, 85
- Configuration standard 56
- Connector System® 8, 17
- Conseils du barista 42
- Consultation d'informations et du statut d'entretien 33
- Consultation du statut d'entretien 33

Couvercle

- Entonnoir de remplissage pour café prémoulu 8
- Récipient à grains 8
- Couvercle protecteur d'arôme 8

D

- Dépannage 99
- Détartrage
 - Machine 69
 - Réservoir d'eau 78
- Dureté de l'eau 23
- Mesure et réglage 23

E

- Eau chaude 51
 - Portion d'eau chaude 51
- Ecoulement d'eau chaude 8
- Ecoulement de café, réglable en hauteur 8
- Élimination des corps étrangers 76
- Entonnoir de remplissage pour café prémoulu 8
- Entretien 64
 - Conseils d'entretien 64
- Erreurs
 - Dépannage 99
- Espresso 44
- Extinction(mode veille) 25
- Extinction automatique 60

F

- Filtre
 - Mise en place 21
 - Remplacement 65
- Finesse de mouture
 - Réglage du broyeur 24
 - Sélecteur de finesse de mouture 8

H

- Heure d'allumage et d'extinction programmable 58
- Heure et jour 57

I

- Installation 18
- Internet 17
- Interrupteur principal 8

K

Knowledge Builder 17

L

Lait

Chaud 49

Moussage avec la buse Easy-Auto-Cappuccino 51

Moussage et chauffage avec la buse Profi-Auto-Cappuccino 50

Portion de lait 49

Lait chaud 49

Langue 62

Latte Macchiato 47

Avec la buse Easy-Auto-Cappuccino 48

Avec la buse Profi-Auto-Cappuccino 47

M

Machine

Allumage 25

Détartrage 69

Extinction(mode veille) 25

Installation 18

Nettoyage 67

Rinçage 64

Machine (accessoires) 87

Matériel fourni 18

Messages sur le visuel 97

Mise en service, Première 19

Mode d'économie d'énergie 56

Mode de programmation 53

Extinction automatique 60

Heure d'allumage et d'extinction 58

Heure et jour 57

Langue 62

Mode d'économie d'énergie 56

Produits 53

Rinçages 60

Unité de quantité d'eau/Format de l'heure 61

Mode veille

Extinction 25

Mousse de lait 49

N

Nettoyage

Buse Cappuccino 73

Machine 67

Récipient à grains 77

P

Plaque signalétique 102

Possibilités de commande 27

Pour votre sécurité 10

Première mise en service 19

Préparation

Café 44

Café à la carte 45

Café prémoulu 48

Cappuccino 45

Eau chaude 51

Espresso 44

Lait 49

Latte Macchiato 47

Par pression d'un bouton 42

Problèmes

Dépannage 99

R

Recettes 36

Récipient à grains

Couvercle 8

Couvercle protecteur d'arôme 8

Nettoyage 77

Remplissage 19

Récipient à marc de café 8

Réglages

Adaptation durable de la quantité d'eau à la taille de la tasse 29

Réglages permanents en mode de programmation 53

Réglages uniques avant et pendant la préparation 28

Réglages permanents en mode de programmation 53

Réglages uniques avant et pendant la préparation 28

Remplissage

Récipient à grains 19

Réservoir d'eau 18

Index

- Réservoir d'eau 8
 - Détartrage 78
 - Remplissage 18
- Retrait de petites pierres
 - Élimination des corps étrangers 76
- Rinçage
 - Buse Cappuccino 72
 - Machine 64
- Rinçages 60
- Rotary Switch 9

S

- Sécurité 10
- Sélecteur 9
- Sélecteur de finesse de mouture 8
- Service après-vente 88
- Spécialités 36
 - Spécialités à la mode, au lait 85

V

- Vidange du système 101
- Visuel, messages 97

Directives

L'appareil est conforme aux directives suivantes :

- 73/23/CEE du 19.02.1973 Directive basse tension y compris directive modificative 93/68/CEE.
- 89/336/CEE du 03.05.1989 Compatibilité électromagnétique y compris directive modificative 92/31/CEE.

Modifications techniques

Sous réserve de modifications techniques.

Les illustrations utilisées dans le livre de l'IMPRESSA S9 One Touch montrent le modèle IMPRESSA S9 Platine. Votre IMPRESSA peut différer par certains détails.

Vos réactions

Votre avis compte pour nous !

Utilisez le lien de contact sur www.jura.com

Le 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.

JURA Elektroapparate AG
Kaffeeweltstrasse 10
CH-4626 Niederbuchsiten

www.jura.com