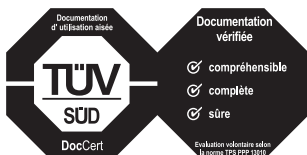




## Mode d'emploi IMPRESSA J7



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

## Votre IMPRESSA J7

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES	4
Éléments de commande	8
Utilisation conforme	10
Pour votre sécurité	10
Mode d'emploi IMPRESSA J7	13
Description des symboles.....	13
1 IMPRESSA J7	14
Connector System® .....	15
JURA sur Internet.....	15
Knowledge Builder.....	15
2 Préparation et mise en service	16
Matériel fourni .....	16
Installation.....	16
Remplissage du réservoir d'eau .....	16
Remplissage du récipient à grains .....	17
Première mise en service.....	17
Mise en place et activation du filtre.....	18
Mesure et réglage la dureté de l'eau.....	20
Réglage du broyeur .....	21
Allumage.....	22
Extinction.....	22
3 Apprenez à connaître les possibilités de commande	23
Préparation par simple pression d'une touche.....	23
Réglages uniques avant et pendant la préparation .....	24
Adaptation durable de la quantité d'eau à la taille de la tasse .....	26
Réglages durables en mode de programmation .....	27
4 Préparation par simple pression d'une touche	30
Ristretto, espresso et café.....	30
Cappuccino.....	31
Café prémoulu .....	32
Moussage et chauffage de lait avec la buse Cappuccino Pro .....	33
Moussage de lait avec la buse Cappuccino Easy.....	34
Eau chaude.....	35

5	Réglages durables en mode de programmation	36
	Produits.....	36
	Mode d'économie d'énergie.....	37
	Extinction automatique.....	38
	Rinçage.....	39
	Rétablissement de la configuration standard.....	40
	Consultation d'informations et du statut d'entretien.....	41
	Unité de quantité d'eau.....	42
	Langue.....	43
6	Entretien	44
	Conseils d'entretien.....	44
	Rinçage de la machine.....	44
	Remplacement du filtre.....	45
	Nettoyage de la machine.....	47
	Détartrage de la machine.....	49
	Rinçage de la buse Cappuccino.....	51
	Nettoyage de la buse Cappuccino.....	52
	Démontage et rinçage de la buse Cappuccino Pro.....	53
	Démontage et rinçage de la buse Cappuccino Easy.....	54
	Nettoyage du récipient à grains.....	54
	Détartrage du réservoir d'eau.....	55
7	Messages sur le visuel	56
8	Dépannage	58
9	Transport et élimination écologique	60
	Transport / Vidange du système.....	60
	Élimination.....	60
10	Caractéristiques techniques	61
	Index	62
	Contacts JURA / Remarques d'ordre juridique	64

# MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

Ces mesures sont pour les appareils avec contrôle de sécurité UL (voir la plaque signalétique et le chapitre 10 « 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.
- Être extrêmement prudent lors de l'utilisation de la 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.
  - 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.

**A 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, de riz, de noisette ou d'épices. 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

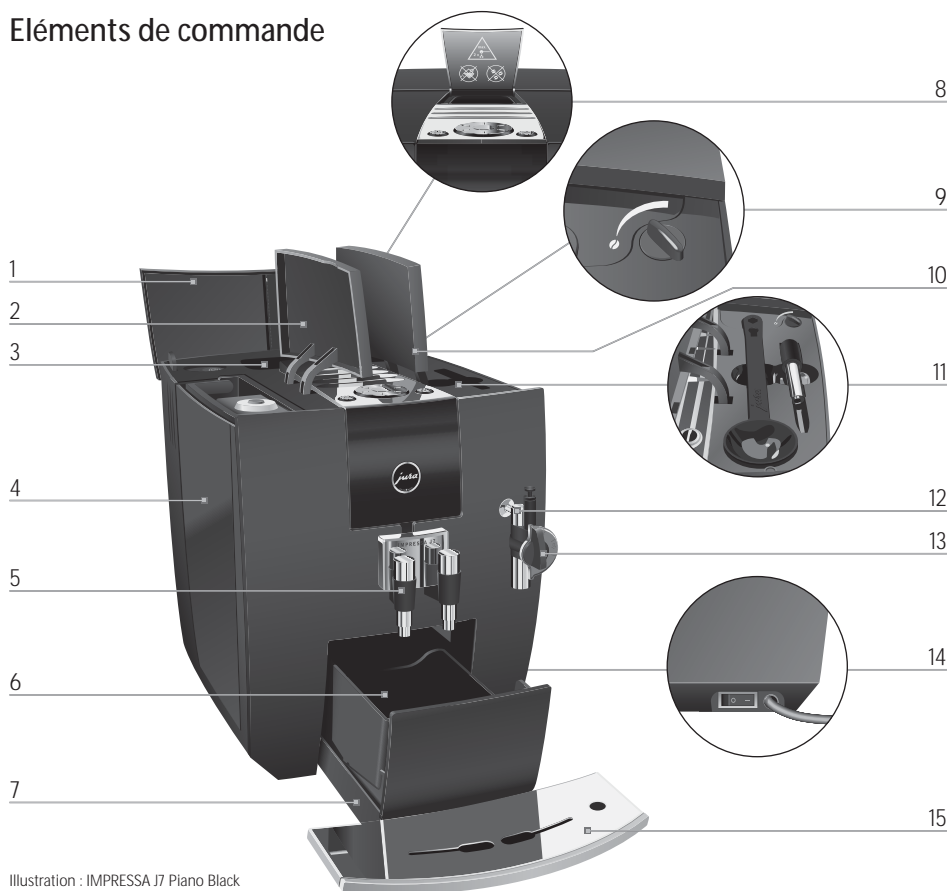
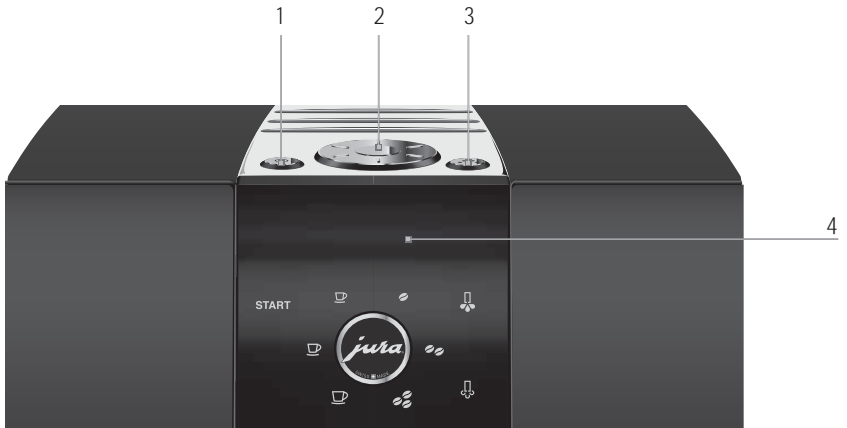




Illustration : IMPRESSA J7 Piano Black

- |   |  |    |  |
|---|--|----|--|
| 1 | Couvercle du récipient à grains                      | 8  | Entonnoir de remplissage pour café prémoulu                                    |
| 2 | Couvercle du réservoir d'eau                         | 9  | Sélecteur de finesse de mouture  |
| 3 | Récipient à grains avec couvercle protecteur d'arôme | 10 | Couvercle du compartiment à accessoires  |
| 4 | Réservoir d'eau                                      | 11 | Compartiment à accessoires avec doseur pour café prémoulu et buse d'eau chaude |
| 5 | Ecoulement de café réglable en hauteur et en largeur | 12 | Connector System® pour buses interchangeables                                  |
| 6 | Récipient à marc de café                             | 13 | Buse Cappuccino Pro  |
| 7 | Bac d'égouttage                                      | 14 | Interrupteur d'alimentation et câble secteur (côté de la machine)              |
|   |  | 15 | Plate-forme pour tasses  |














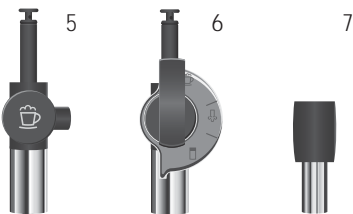
Face supérieure de la machine :

- 1  Touche marche/arrêt
- 2  Rotary Switch
- 3  Touche d'entretien

Façade :

- 4 Visuel
-  Symbole Démarrage
-  Symbole Ristretto
-  Symbole Espresso
-  Symbole Café
-  Léger
-  Normal
-  Fort
-  Symbole Eau chaude
-  Symbole Vapeur

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



- 5 Buse Cappuccino Easy
- 6 Buse Cappuccino Pro
- 7 Buse d'eau chaude

## Utilisation conforme

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

Lisez entièrement ce mode d'emploi avant d'utiliser la machine et respectez-le. Gardez ce mode d'emploi à proximité de la machine et remettez-le le cas échéant aux utilisateurs suivants.

## Pour votre sécurité



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

Voici comment éviter tout risque d'électrocution :

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

Les écoulements et la buse présentent des risques de brûlure :

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

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

- Ne laissez jamais le câble secteur pendre de manière lâche. Le câble secteur peut provoquer une chute ou être endommagé.
- Protégez l'IMPRESSA des intempéries telles que la pluie, le gel et le rayonnement solaire direct.
- Ne plongez pas l'IMPRESSA, les câbles ou les raccordements dans l'eau.
- Ne mettez pas l'IMPRESSA ni ses pièces constitutives au lave-vaisselle.
- Avant tous travaux de nettoyage, éteignez l'IMPRESSA à l'aide de l'interrupteur d'alimentation. Essuyez l'IMPRESSA avec un chiffon humide, mais jamais mouillé, et protégez-la des projections d'eau permanentes.
- Branchez la machine uniquement selon la tension secteur indiquée sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se situe en dessous de votre IMPRESSA. Vous trouverez d'autres caractéristiques techniques au chapitre 10 « Caractéristiques techniques ».
- Utilisez exclusivement les produits d'entretien JURA d'origine. Les produits non expressément recommandés par JURA peuvent endommager l'IMPRESSA.
- N'utilisez jamais de grains de cafés traités avec des additifs ou caramélisés.
- Remplissez exclusivement le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche.
- En cas d'absence prolongée, éteignez la machine à l'aide de l'interrupteur d'alimentation.

## Remarques importantes

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

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

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

Mesures de sécurité relatives à la cartouche filtrante CLARIS Blue:

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

## Mode d'emploi IMPRESSA J7


Vous êtes en possession du mode d'emploi de votre IMPRESSA J7. Ce livre permettra de vous familiariser rapidement et en toute sécurité avec les diverses possibilités de votre IMPRESSA :

- Le chapitre 2 « Préparation et mise en service » contient une procédure pas à pas d'installation et de préparation de la machine.
- Le chapitre 3 « Apprenez à connaître les possibilités de commande » présente des recommandations qui vous seront particulièrement utiles dans la phase de familiarisation avec votre IMPRESSA.
- Tous les autres chapitres sont destinés à être consultés dans un but précis.

@ Vous pouvez télécharger un mode d'emploi sommaire de votre machine sur le site Internet JURA ([www.jura.com](http://www.jura.com)).

## Description des symboles

### Mises en garde

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

### Symboles utilisés

<b>i</b>	<b>Remarques</b> et conseils destinés à faciliter encore l'utilisation de l'IMPRESSA.
@	Renvois à l'offre <b>en ligne</b> de JURA, qui contient des informations complémentaires intéressantes : <a href="http://www.jura.com">www.jura.com</a>
▶	<b>Demande d'action.</b> Une action vous est demandée.
FRET	Messages sur le visuel

## 1 IMPRESSA J7

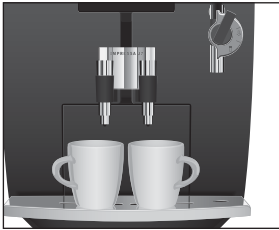
### Un plaisir parfait, une esthétique accomplie

Le design parfait et sans compromis de l'IMPRESSA J7 ravira les esthètes dès le premier regard. Les gourmets s'extasieront de pouvoir enfin déguster le café de leurs rêves et vivre une expérience gustative inédite en goûtant un ristretto, un espresso, un Café crème, un cappuccino, un Latte macchiato et bien d'autres spécialités à la mode. Grâce à son concept d'utilisation simple et innovant, cette machine vous permettra de réaliser tous vos souhaits. Et la fonction intégrée d'éclairage de la tasse mettra chaque spécialité de café en valeur comme il se doit.



- **Une beauté à couper le souffle** : des lignes claires, sans fioritures, et des matériaux nobles sont la signature de l'IMPRESSA ligne J. Tous les détails ont été minutieusement pensés et s'intègrent à l'esthétique de l'ensemble pour un résultat enthousiasmant. Ils font de l'IMPRESSA J7 un véritable objet de décoration intérieure qui, grâce à ses dimensions compactes, trouve sa place partout.
- **Une ergonomie sans concessions** : grâce aux éléments de commande regroupés en un dispositif unique, le Rotary Switch, et au visuel pour texte clair qui parle votre langue, vous réaliserez rapidement et de manière intuitive le café de vos souhaits. Tout est conçu pour s'adapter à votre goût. Sélectionnez tout simplement l'intensité du café, la quantité d'eau et la température selon vos préférences. Même pour l'eau chaude, vous avez le choix entre trois niveaux de température. Les accessoires tels que le doseur et la buse d'eau chaude se rangent facilement dans le compartiment à accessoires, où ils sont toujours à portée de main.
- **Economisez de l'énergie en toute simplicité** : l'IMPRESSA J7 vous aide activement à économiser de l'énergie.
  - Le mode d'économie d'énergie (Energy Save Mode, E.S.M.®) vous permet d'adapter le potentiel d'économie d'énergie à vos habitudes personnelles.

- Zero-Energy Switch : lorsque vous éteignez l'IMPRESSA à l'aide de la touche marche/arrêt, la machine est totalement mise hors tension.



- **Ecoulement de café réglable en hauteur et en largeur :** l'écoulement de café réglable en hauteur et en largeur constitue une autre innovation de JURA. Il s'adapte précisément aux différentes hauteurs et aux différents diamètres de tasse. Cela évite les projections de café sur la machine et garantit une crème délicieusement épaisse.

## Connector System®

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

- Buse Cappuccino Pro
  - Cappuccino, Latte macchiato
  - Lait chaud et mousse de lait
- Buse Cappuccino Easy
  - Cappuccino
  - Mousse de lait

## JURA sur Internet

Rendez-nous visite sur Internet.

- @ Sur [www.jura.com](http://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 de façon ludique sur votre PC.

- @ Le Knowledge Builder est à votre disposition sur [www.jura.com](http://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 machine automatique à spécialités de café JURA IMPRESSA J7
- Le Welcome Pack, qui contient :
  - le livre de l'IMPRESSA J7
  - des pastilles détergentes JURA
  - un doseur pour café prémoulu
  - une buse d'eau chaude
  - des languettes de test Aquadur®
  - une rallonge pour cartouche filtrante CLARIS Blue
  - une cartouche filtrante CLARIS Blue
  - un détergent Cappuccino JURA

### Installation

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

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

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

### 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 uniquement avec de l'eau fraîche.
-



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

## Remplissage du récipient à grains

### ATTENTION

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

Les grains de café traités avec des additifs (par exemple 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 d'utilisation d'un câble secteur défectueux.

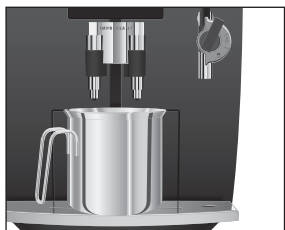
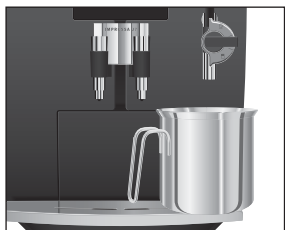
- ▶ Ne mettez jamais en service une machine dont le câble secteur est défectueux.

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

- ▶ Branchez la fiche secteur dans une prise de courant.
- ▶ Allumez l'IMPRESSA à l'aide de l'interrupteur d'alimentation situé sur le côté droit de la machine.
- ▶ Appuyez sur la touche marche/arrêt pour mettre en marche l'IMPRESSA.

Le Rotary Switch s'allume. **SPRACHE DEUTSCH** apparaît sur le visuel.





## Mise en place et activation du filtre

- ⌚ ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que la langue souhaitée s'affiche, par exemple **LANGUE FRANCAIS**.
- ⌚ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer la langue. **OK** apparaît brièvement sur le visuel pour confirmer le réglage. **PRESSER ENTRETIEN** s'affiche, la touche d'entretien **⚡** s'allume.
  - ▶ Placez un récipient sous la buse.
  - ⚡ ▶ Appuyez sur la touche d'entretien. **SYSTEME REMPLIT** s'affiche, le système se remplit d'eau. Un peu d'eau s'écoule de la buse. L'opération s'arrête automatiquement, **CHAUFFE** apparaît sur le visuel. **PRESSER ENTRETIEN** s'affiche, la touche d'entretien **⚡** s'allume.
    - ▶ Placez un récipient sous l'écoulement de café.
    - ⚡ ▶ Appuyez sur la touche d'entretien. **RINCE** s'affiche, la machine effectue un rinçage. L'opération s'arrête automatiquement. **PRET** apparaît sur le visuel, votre IMPRESSA est prête à l'emploi.

Vous n'avez plus besoin de détartrer votre IMPRESSA si vous utilisez la cartouche filtrante CLARIS Blue.

- @ Vous pouvez aussi essayer l'opération de « mise en place du filtre » en ligne. Visitez le Knowledge Builder sur [www.jura.com](http://www.jura.com).
- i** Exécutez l'opération de « mise en place du filtre » sans interruption. Vous garantirez ainsi le fonctionnement optimal de votre IMPRESSA.

**Condition :** **PRET** 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 **FILTRE** s'affiche.

- ⓘ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder à la rubrique de programme.  
**NON** —
- ⓘ ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **OUI** ✓ s'affiche.
- ⓘ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le réglage.  
**OK** apparaît brièvement sur le visuel pour confirmer le réglage.

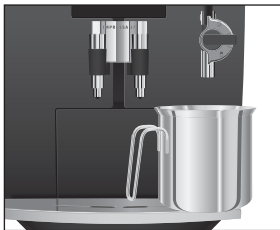
**METTRE** s'affiche, la touche d'entretien ⚡ s'allume.

- ▶ Retirez la rallonge pour cartouche filtrante du Welcome Pack.
- ▶ Montez la rallonge au-dessus d'une cartouche filtrante CLARIS Blue.
- ▶ Retirez le réservoir d'eau et videz-le.
- ▶ Ouvrez le porte-filtre et mettez la cartouche filtrante en place dans le réservoir d'eau en exerçant une légère pression.
- ▶ Fermez le porte-filtre. Il s'enclenche avec un clic audible.



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

- ▶ Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche et remettez-le en place.
- ▶ Placez un récipient (d'au moins 500 ml) sous la buse.



**i** Si vous utilisez la **buse Cappuccino Pro**, placez le levier de sélection de la buse sur la position Vapeur ☁.

- ⚡ ▶ Appuyez sur la touche d'entretien.  
**FILTRE RINCE** s'affiche. De l'eau s'écoule de la buse.

**i** Vous pouvez interrompre à tout moment le rinçage du filtre ; pour ce faire, appuyez sur la touche d'entretien ⚡.

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

Le rinçage du filtre s'arrête automatiquement au bout d'environ 500 ml. **CHAUFFE** apparaît sur le visuel, puis **FRET** s'affiche. Le filtre est activé.

## Mesure et réglage la dureté de l'eau

**i** Vous ne pouvez pas régler la dureté de l'eau si vous utilisez la cartouche filtrante CLARIS Blue et l'avez activée en mode de programmation.

Plus l'eau est dure, plus il faut détartre 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 de 1° dH à 30° dH. Ce réglage peut également être désactivé ; dans ce cas, l'IMPRESSA ne vous indiquera pas quand il faut la détartre.

### Mesure de la dureté de l'eau

Vous pouvez déterminer la dureté de l'eau à l'aide des languettes de test Aquadur®fournies.








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

Vous pouvez maintenant régler la dureté de l'eau.

### Réglage de la dureté de l'eau

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

**Condition :** PRET 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 DURETE s'affiche.
-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder à la rubrique de programme.  
16° dH
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que 25° dH s'affiche.
-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le réglage.  
OK apparaît brièvement sur le visuel pour confirmer le réglage.  
DURETE
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que EXIT s'affiche.
-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter le mode de programmation.  
PRET apparaît sur le visuel.

## Réglage du broyeur

### ATTENTION

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

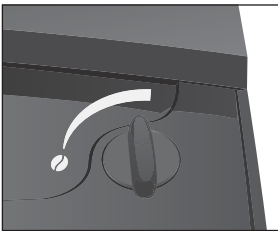
Si vous réglez la finesse de mouture avec le broyeur à l'arrêt, vous risquez d'endommager le sélecteur de finesse de mouture.

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

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

Nos recommandations :

- Pour une torréfaction claire, réglez une mouture fine.
  - Si le réglage de la mouture est **trop fin**, le café coule goutte à goutte.
- Pour une torréfaction foncée, réglez une mouture grossière.
  - Si la mouture est **trop grossière**, le café coule trop rapidement.



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

- ▶ Ouvrez le couvercle du compartiment à accessoires.
- ▶ Placez une tasse sous l'écoulement de café.
- ☞ ▶ Effleurez le symbole Espresso.
  - 1 ESPRESSO s'affiche pendant environ 2 secondes sur le visuel, le symbole Espresso est actif.
  - PRET
- START ▶ Effleurez le symbole Démarrage.
  - Le broyeur se met en marche, 1 ESPRESSO apparaît sur le visuel.



Placez le sélecteur de finesse de mouture dans la position souhaitée **pendant** que le broyeur fonctionne.  
La préparation du café commence, la finesse de mouture est réglée.

- ▶ Fermez le couvercle du compartiment à accessoires.

## Allumage

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

- ⏻ ▶ Appuyez sur la touche marche/arrêt pour mettre en marche l'IMPRESSA.

**CHAUFFE** apparaît sur le visuel.

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

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

- ⚙ ▶ Appuyez sur la touche d'entretien.

**RINCE** s'affiche, la machine effectue un rinçage.

L'opération s'arrête automatiquement, **FRET** apparaît sur le visuel.



## Extinction

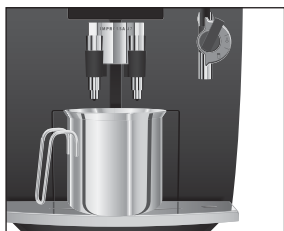
Lorsque vous éteignez votre IMPRESSA, l'écoulement de café est rincé uniquement si vous avez préparé une spécialité de café.

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

- ⏻ ▶ Appuyez sur la touche marche/arrêt.

**RINCE** s'affiche, l'écoulement de café est rincé.

L'IMPRESSA s'éteint.





### 3 Apprenez à connaître les possibilités de commande

L'IMPRESSA vous prépare une excellente spécialité de café ou au lait par simple pression d'une touche. Elle vous permet en outre d'adapter l'intensité et la température du café ainsi que la quantité d'eau selon vos souhaits.

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'une touche
- Réglages uniques **avant** et **pendant** la préparation
- Adaptation durable de la quantité d'eau à la taille de la tasse
- Réglages durables en mode de programmation

**i** Vous pouvez à tout moment interrompre la préparation d'une spécialité de café, d'eau chaude ou de vapeur en cours. Pour ce faire, appuyez sur le Rotary Switch , sur la touche d'entretien  ou effleurez le symbole Démarrage **START**.

**i** Le dernier produit préparé et l'intensité de café correspondante restent toujours actifs.

@ Si vous préférez apprendre à connaître votre IMPRESSA de façon ludique à partir de votre PC, le logiciel d'apprentissage interactif Knowledge Builder est à votre disposition sur [www.jura.com](http://www.jura.com).

#### Préparation par simple pression d'une touche

Préparez votre spécialité de café favorite par simple pression d'une touche.

La préparation de toutes les spécialités de café par simple pression d'une touche suit ce modèle.

#### Préparation d'une spécialité de café par simple pression d'une touche

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

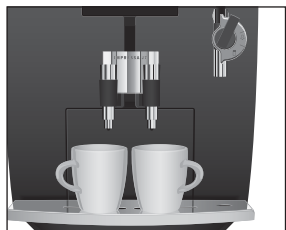
**Condition** : **FRET** est affiché sur le visuel.

### 3 Apprenez à connaître les possibilités de commande



- ▶ Placez une tasse à espresso sous l'écoulement de café.
- ☞ ▶ Effleurez le symbole Espresso.  
**1 ESPRESSO** s'affiche pendant environ 2 secondes sur le visuel. Le symbole Espresso est actif.  
**PRET**
- START ▶ Effleurez le symbole Démarrage.  
La préparation commence. **1 ESPRESSO** apparaît sur le visuel. La quantité d'eau pré-réglée coule dans la tasse. Vous pouvez suivre l'avancement de la préparation sur la barre de progression.  
La préparation s'arrête automatiquement, **PRET** apparaît sur le visuel.

#### Préparation de deux spécialités de café par simple pression d'une touche



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

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

- ▶ Placez deux tasses à espresso sous l'écoulement de café.
- ☞ ▶ Effleurez deux fois le symbole Espresso (**dans un délai de deux secondes**).  
**2 ESPRESSI** apparaît sur le visuel.
- START ▶ Effleurez le symbole Démarrage dans un délai de deux secondes pendant que **2 ESPRESSI** est affiché.  
La préparation commence. La quantité d'eau pré-réglée coule dans les tasses. Vous pouvez suivre l'avancement de la préparation sur la barre de progression.  
La préparation s'arrête automatiquement, **PRET** apparaît sur le visuel.

#### Réglages uniques avant et pendant la préparation

Vous pouvez modifier **l'intensité du café** avant la préparation. Pour 1 ristretto, 1 espresso et 1 café, vous pouvez sélectionner les intensités de café suivantes :

- Léger ☞
- Normal ☞☞
- Fort ☞☞☞

**i** Vous pouvez modifier la **quantité d'eau** pré-réglée pendant la préparation en tournant le Rotary Switch.

Les réglages uniques avant et pendant la préparation suivent toujours ce modèle.



### Modification de l'intensité du café avant la préparation



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

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

- ▶ Placez une tasse sous l'écoulement de café.
- ☕ ▶ Effleurez le symbole Fort.  
**FORT** s'affiche pendant environ 2 secondes sur le visuel. Le symbole Fort est actif.
- ☕ ▶ Effleurez le symbole Café.  
**1 CAFE** s'affiche pendant environ 2 secondes sur le visuel. Le symbole Café est actif.
- FRET**

- START** ▶ Effleurez le symbole Démarrage.  
La préparation commence. **1 CAFE** apparaît sur le visuel. La quantité d'eau pré-réglée coule dans la tasse. Vous pouvez suivre l'avancement de la préparation sur la barre de progression.  
La préparation s'arrête automatiquement, **FRET** apparaît sur le visuel.

### Modification de la quantité d'eau pendant la préparation



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

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

- ▶ Placez une tasse sous l'écoulement de café.
- ☕ ▶ Effleurez le symbole Café.  
**1 CAFE** s'affiche pendant environ 2 secondes sur le visuel. Le symbole Café est actif.
- FRET**

- START** ▶ Effleurez le symbole Démarrage.  
La préparation commence. **1 CAFE** apparaît sur le visuel.
- ⊖ ▶ Tournez le Rotary Switch **pendant** la préparation jusqu'à ce que **110 ML** s'affiche.  
La quantité d'eau réglée coule dans la tasse.  
La préparation s'arrête automatiquement, **FRET** apparaît sur le visuel.

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

Vous pouvez adapter très simplement et durablement la quantité d'eau de toutes les spécialités de café ainsi que de l'eau chaude et de la vapeur à la taille de la tasse. Comme dans l'exemple suivant, vous réglez la quantité d'eau une fois. Cette quantité coulera pour toutes les préparations qui suivront.

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

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

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

► Placez une tasse sous l'écoulement de café.



► Effleurez le symbole Café.

**1 CAFE** s'affiche pendant environ 2 secondes sur le visuel.

Le symbole Café est actif.

**PRET**

**START** ► Effleurez le symbole Démarrage **pendant environ 3 secondes** jusqu'à ce que **ASSEZ CAFE ?** apparaisse sur le visuel.

La préparation commence et le café coule dans la tasse.

**START** ► Effleurez le symbole Démarrage dès qu'il y a assez de café dans la tasse.

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

La quantité d'eau réglée pour un café est durablement mémorisée. **PRET** apparaît sur le visuel.

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

**i** Vous pouvez aussi régler durablement la quantité d'eau pour toutes les spécialités de café dans la rubrique de programme **PRODUITS** en mode de programmation.



## Réglages durables en mode de programmation

Vous pouvez effectuer des réglages durables en mode de programmation. Par exemple, vous pouvez modifier des réglages produits tels que l'arôme et la quantité d'eau ou régler un mode d'économie d'énergie.

Par simple rotation et pression du Rotary Switch, vous naviguez à travers les rubriques de programme et mémorisez durablement les réglages souhaités.

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

Rubrique de programme	Sous-rubrique	Explication
ENTRETIEN	RINCER, NETTOYER, FILTRE (seulement lorsque le filtre est activé), DETARTREUR (seulement lorsque le filtre n'est pas activé)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Sélectionnez le programme d'entretien souhaité.</li> <li>Si vous n'effectuez aucune action, le système quitte automatiquement le mode de programmation au bout de 5 secondes environ.</li> </ul>
PRODUITS	CHOISIR PRODUIT	▶ Sélectionnez vos réglages pour les spécialités de café ainsi que pour l'eau chaude et la vapeur.
FILTRE –	OUI ✓ NON –	▶ Indiquez si vous utilisez votre IMPRESSA avec ou sans cartouche filtrante CLARIS Blue.
DURETE (seulement lorsque le filtre n'est pas activé)	INACTIVE, 1° dH – 30° dH	▶ Réglez la dureté de l'eau.
ENERGIE	ECONOM. –, ECONOM. ✓	▶ Sélectionnez un mode d'économie d'énergie.
ARRET.APR.	15 MIN., 0.5 H – 15 H	▶ Réglez au bout de combien de temps l'IMPRESSA doit s'éteindre automatiquement.
RINCAGE	MANUEL, AUTOMAT.	▶ Définissez si le rinçage à l'allumage doit être déclenché manuellement ou automatiquement.

### 3 Apprenez à connaître les possibilités de commande

Rubrique de programme	Sous-rubrique	Explication
REINITIAL.	PRODUIT, TOUS PROD., TOUT REIN.	▶ Rétablissez la configuration standard des réglages durables de tous les produits.
INFO		▶ Obtenez une vue d'ensemble de tous les produits préparés et consultez le statut d'entretien.
AFFICHAGE	ML, OZ	▶ Sélectionnez l'unité pour la quantité d'eau.
LANGUE		▶ Sélectionnez votre langue.
EXIT		▶ Quittez le mode de programmation.

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

**Exemple** : voici comment modifier l'arôme d'un espresso de **INTENSIF** à **STANDARD**.

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

- ⌚ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch jusqu'à ce que **ENTRETIEN** apparaisse.
- ⌚ ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **PRODUITS** s'affiche.
- ⌚ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder à la rubrique de programme.  
**CHOISIR PRODUIT**
- i** Sélectionnez ensuite le produit pour lequel vous souhaitez effectuer le réglage.
- i** Pour procéder au réglage du double produit, effleurez deux fois le symbole correspondant dans un délai de deux secondes.
- ☞ ▶ Effleurez le symbole Espresso.  
**i ESPRESSO** s'affiche pendant environ 2 secondes sur le visuel.  
**EAU**
- ⌚ ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **AROME** s'affiche.






### 3 Apprenez à connaître les possibilités de commande

- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder à la rubrique de programme.  
**INTENSIF**
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **STANDARD** s'affiche.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le réglage.  
**OK** apparaît brièvement sur le visuel pour confirmer le réglage.  
**AROME**
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **EXIT** s'affiche.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter la rubrique de programme.  
**PRODUITS**
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **EXIT** s'affiche.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter le mode de programmation.  
**PRET**

## 4 Préparation par simple pression d'une touche




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 également consulter le chapitre 5 « Réglages durables en mode de programmation ».

- i** Vous pouvez à tout moment interrompre la préparation d'une spécialité de café, d'eau chaude ou de vapeur en cours. Pour ce faire, appuyez sur le Rotary Switch , sur la touche d'entretien  ou effleurez le symbole Démarrage **START**.
- i** Vous pouvez sélectionner l'intensité du café de chaque produit avant sa préparation : léger , normal  ou fort .
- i** Pendant la préparation, vous pouvez modifier la quantité d'eau pré-réglée 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](http://www.jura.com).

### Ristretto, espresso et café

La préparation de toutes les spécialités de café (ristretto , espresso  et café ) suit ce modèle.



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

- ▶ Placez une tasse sous l'écoulement de café.
-  ▶ Effleurez le symbole Café.  
**i** **CAFE** s'affiche pendant environ 2 secondes sur le visuel.  
Le symbole Café est actif.  
**PRET**
- START** ▶ Effleurez le symbole Démarrage.  
La préparation commence. **i** **CAFE** apparaît sur le visuel.  
La quantité d'eau pré-réglée coule dans la tasse. Vous pouvez suivre l'avancement de la préparation sur la barre de progression.  
La préparation s'arrête automatiquement, **PRET** apparaît sur le visuel.

## Préparation de deux spécialités de café par simple pression d'une touche

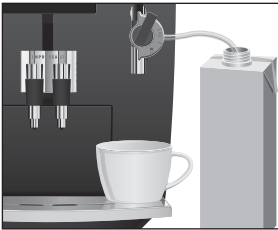
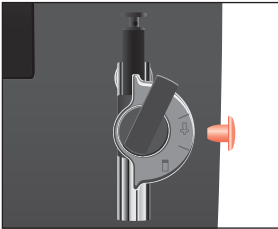
Vous préparez deux tasses de café comme suit : placez deux tasses sous l'écoulement de café et appuyez deux fois sur le symbole Café ☕ (dans un délai de deux secondes). Effleurez le symbole Démarrage **START** dans un délai de deux secondes pour lancer la préparation.

## Cappuccino

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

**i** La procédure suivante est valable pour la buse Cappuccino **Pro** et **Easy**.

- ▶ Retirez le capuchon protecteur de la buse Cappuccino.
- ▶ Raccordez le tuyau d'aspiration de lait à la buse.
- ▶ Plongez l'autre extrémité du tuyau d'aspiration dans une brique de lait ou reliez-la à un récipient à lait.



- ▶ Placez une tasse sous la buse.
- ▶ Si vous utilisez la **buse Cappuccino Pro**, placez le levier de sélection de la buse sur la position Mousse de lait ☕.

☞ ▶ Effleurez le symbole Vapeur.

**CHAUFFE**

Dès que la machine est chaude, **FRET** apparaît.

☞ ▶ Effleurez à nouveau le symbole Vapeur.

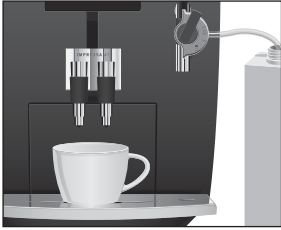
**VAPEUR** s'affiche, la préparation de la mousse de lait commence. Vous pouvez suivre l'avancement de la préparation sur la barre de progression.

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

**i** Vous pouvez interrompre à tout moment la préparation de mousse de lait. Pour ce faire, appuyez sur le Rotary Switch ⏻, sur la touche d'entretien ⚙️ ou effleurez le symbole Démarrage **START**.

**i** Vous pourrez à nouveau préparer de la mousse de lait dans les 40 secondes qui suivent.

#### 4 Préparation par simple pression d'une touche



- ▶ Déplacez la tasse sous l'écoulement de café.
- ☞ ▶ Effleurez le symbole Espresso.  
**ESPRESSO** s'affiche pendant environ 2 secondes sur le visuel. Le symbole Espresso est actif.  
**PRET**
- START ▶ Effleurez le symbole Démarrage.  
La préparation commence. **ESPRESSO** apparaît sur le visuel. La quantité d'eau pré-réglée coule dans la tasse. La préparation s'arrête automatiquement, **PRET** apparaît sur le visuel.

Pour garantir le bon fonctionnement de la buse Cappuccino, vous devez la rincer et la nettoyer régulièrement (voir chapitre 6 « Entretien – Buse Cappuccino »).

### Café prémoulu

Vous avez la possibilité d'utiliser une deuxième sorte de café, par exemple 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 dont la mouture serait trop fine. Le système pourrait se boucher et le café coulerait alors goutte à goutte.
- i** Si vous n'avez pas mis suffisamment de café prémoulu, **TROP FEU PREMOULU** s'affiche et l'IMPRESSA interrompt l'opération.
- i** La spécialité de café choisie doit être préparée dans la minute suivant le remplissage du café prémoulu. Sinon, l'IMPRESSA interrompt l'opération et se remet en mode prêt à l'emploi.

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

**Exemple** : voici comment préparer une tasse de café à partir de café prémoulu.

- ▶ Placez une tasse sous l'écoulement de café.
- ▶ Ouvrez le couvercle du compartiment à accessoires, prenez le doseur pour café prémoulu et refermez le couvercle.





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

REPLIR FREMOULU

- ▶ Versez une dose rase de café prémoulu dans l'entonnoir de remplissage.
- ▶ Fermez le couvercle de l'entonnoir de remplissage pour café prémoulu.

CHOISIR PRODUIT

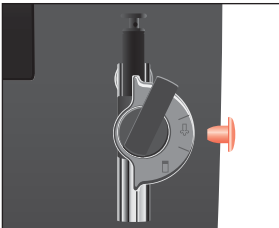
- ☞ ▶ Effleurez le symbole Café.

1 CAFE apparaît sur le visuel.

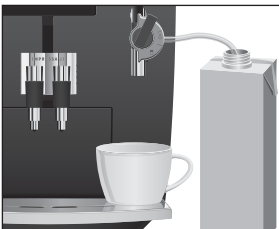
- START ▶ Effleurez le symbole Démarrage.

La préparation commence. La quantité d'eau prérogée coule dans la tasse. Vous pouvez suivre l'avancement de la préparation sur la barre de progression. La préparation s'arrête automatiquement, PRET apparaît sur le visuel.

## Moussage et chauffage de lait avec la buse Cappuccino Pro



- ▶ Retirez le capuchon protecteur de la buse Cappuccino.
- ▶ Raccordez le tuyau d'aspiration de lait à la buse.
- ▶ Plongez l'autre extrémité du tuyau d'aspiration dans une brique de lait ou reliez-la à un récipient à lait.



- ▶ Placez une tasse sous la buse.
- ▶ Placez le levier de sélection de la buse sur la position Mousse de lait ☞.

- i** Si vous désirez **faire chauffer du lait**, placez le levier de sélection de la buse sur la position Lait ☐.

- ☞ ▶ Effleurez le symbole Vapeur.

CHAUFFE



Dès que la machine est chaude, PRET apparaît.

- ☞ ▶ Effleurez à nouveau le symbole Vapeur.

VAPEUR s'affiche, la préparation de la mousse de lait commence.

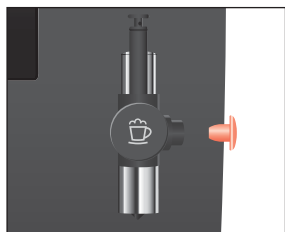
Vous pouvez suivre l'avancement de la préparation sur la barre de progression.

La préparation s'arrête automatiquement une fois que la quantité de vapeur préréglée est obtenue.

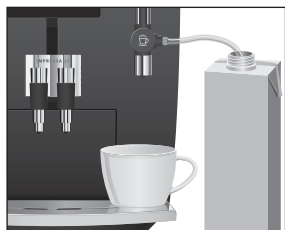
- i** Vous pouvez interrompre à tout moment la préparation de mousse de lait. Pour ce faire, appuyez sur le Rotary Switch , sur la touche d'entretien  ou effleurez le symbole Démarrage **START**.
- i** Vous pourrez à nouveau préparer de la mousse de lait ou faire chauffer du lait dans les 40 secondes qui suivent.

Pour garantir le bon fonctionnement de la buse Cappuccino, vous devez la rincer et la nettoyer régulièrement (voir chapitre 6 « Entretien – Buse Cappuccino »).



### Moussage de lait avec la buse Cappuccino Easy



- ▶ Retirez le capuchon protecteur de la buse Cappuccino.
- ▶ Raccordez le tuyau d'aspiration de lait à la buse.
- ▶ Plongez l'autre extrémité du tuyau d'aspiration dans une brique de lait ou reliez-la à un récipient à lait.



- ▶ Placez une tasse sous la buse.
- ↓ ▶ Effleurez le symbole Vapeur.  
**CHAUFFE**  
Dès que la machine est chaude, **PRET** apparaît.
- ↓ ▶ Effleurez à nouveau le symbole Vapeur.  
**VAPEUR** s'affiche, la préparation de la mousse de lait commence. Vous pouvez suivre l'avancement de la préparation sur la barre de progression.  
La préparation s'arrête automatiquement une fois que la quantité de vapeur préréglée est obtenue.

- i** Vous pouvez interrompre à tout moment la préparation de mousse de lait. Pour ce faire, appuyez sur le Rotary Switch , sur la touche d'entretien  ou effleurez le symbole Démarrage **START**.
- i** Vous pourrez à nouveau préparer de la mousse de lait dans les 40 secondes qui suivent.

Pour garantir le bon fonctionnement de la buse Cappuccino, vous devez la rincer et la nettoyer régulièrement (voir chapitre 6 « Entretien – Buse Cappuccino »).

## Eau chaude

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

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

- Basse
- Normale
- Chaude



---

Risque de brûlure par projections d'eau chaude.

- ▶ Evitez le contact direct avec la peau.
- 

Changez d'abord la buse :

- ▶ Retirez avec précaution la buse Cappuccino du Connector System® en la faisant légèrement tourner.
- ▶ Ouvrez le couvercle du compartiment à accessoires, prenez la buse d'eau chaude et refermez le couvercle.
- ▶ Raccordez la buse d'eau chaude au Connector System® en la faisant légèrement tourner.
- ▶ Placez une tasse sous la buse d'eau chaude.
- ⚠ ▶ Effleurez le symbole Eau chaude.  
**EAU** apparaît sur le visuel, puis la température s'affiche brièvement, par exemple **NORMAL**.

- i** En effleurant plusieurs fois le symbole Eau chaude (**dans un délai d'environ 2 secondes**), vous pouvez régler la température selon votre goût personnel. Ce réglage n'est pas mémorisé.

L'eau chaude coule dans la tasse. Vous pouvez suivre l'avancement de la préparation sur la barre de progression.

La préparation s'arrête automatiquement, **FRET** apparaît sur le visuel.

- i** Pendant la préparation, vous pouvez modifier la quantité pré-réglée en tournant le Rotary Switch.



## 5 Réglages durables en mode de programmation

### Produits




Dans la rubrique de programme **PRODUITS**, vous pouvez effectuer des réglages personnels pour toutes les spécialités de café ainsi que pour l'eau chaude et la vapeur.


Vous pouvez effectuer les réglages suivants de manière durable :













Produit	Quantité	Arôme	Température
1 ristretto	25 ML – 240 ML	STANDARD, INTENSIF	NORMAL, ELEVEE
2 ristretti (par tasse)	25 ML – 240 ML	–	NORMAL, ELEVEE
1 espresso	25 ML – 240 ML	STANDARD, INTENSIF	NORMAL, ELEVEE
2 espressi (par tasse)	25 ML – 240 ML	–	NORMAL, ELEVEE
1 café	25 ML – 240 ML	STANDARD, INTENSIF	NORMAL, ELEVEE
2 cafés (par tasse)	25 ML – 240 ML	–	NORMAL, ELEVEE
Eau chaude	25 ML – 240 ML	–	BASSE, NORMAL, CHAUD
Vapeur	3 SEC – 120 SEC	–	–

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

**Exemple** : voici comment modifier la quantité d'eau pour 1 café de 100 ML à 120 ML et la température de NORMAL à ELEVEE.

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

**CHOISIR PRODUIT**
-  Sélectionnez ensuite le produit pour lequel vous souhaitez effectuer le réglage.

- i** Pour procéder au réglage du double produit, effleurez deux fois le symbole correspondant dans un délai de 2 secondes.
-  ▶ Effleurez le symbole Café.  
1 CAFE s'affiche pendant environ 2 secondes sur le visuel.  
EAU
-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder à la rubrique de programme.  
100 ML (exemple)
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que 120 ML s'affiche.
-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le réglage.  
OK apparaît brièvement sur le visuel.  
EAU
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que TEMP. s'affiche.
-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder à la rubrique de programme.  
NORMAL
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que ELEEVE s'affiche.
-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le réglage.  
OK apparaît brièvement sur le visuel.  
TEMP.
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que EXIT s'affiche.
-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter la rubrique de programme.  
PRODUITS
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que EXIT s'affiche.
-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter le mode de programmation.  
PRET

## Mode d'économie d'énergie

Dans la rubrique de programme ENERGIE, vous pouvez régler durablement un mode d'économie d'énergie (Energy Save Mode, E.S.M.®) :

- ECONOM. —
  - Toutes les spécialités de café, ainsi que de l'eau chaude, peuvent être préparées sans temps d'attente.
  - La machine chauffe avant de préparer de la vapeur.

- **ECONOM.** ✓
  - Environ 5 minutes après la dernière préparation, votre IMPRESSA passe en température d'économie et n'est pas prête à l'emploi. Lorsque la machine est en température d'économie, le message **MODE ECON.** s'affiche sur le visuel.
  - La machine chauffe avant de préparer du café, de l'eau chaude ou de la vapeur.

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

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

## Extinction automatique

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

- i** Vous pouvez régler l'extinction automatique sur 15 minutes ou de 0,5 à 15 heures.

**Exemple :** voici comment modifier l'extinction automatique de **1 H** à **15 MIN.**.

- 🕒 ▶ Appuyez sur le Rotary Switch **jusqu'à ce que** **ENTRETIEN** apparaisse.

- ⌚ ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **ARRET.APR.** s'affiche.
- ⌚ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder à la rubrique de programme.  
**1 H**
- ⌚ ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **15 MIN.** s'affiche.
- ⌚ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le réglage.  
**OK** apparaît brièvement sur le visuel.  
**ARRET.APR.**
- ⌚ ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **EXIT** s'affiche.
- ⌚ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter le mode de programmation.  
**PRET**

## Rinçage

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

**Exemple** : voici comment définir le déclenchement **automatique** du rinçage à l'allumage après l'allumage.

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

## Rétablissement de la configuration standard

Dans la rubrique de programme **REINITIAL.**, vous pouvez rétablir la configuration standard de différents réglages :

- **PRODUIT**
  - Vous pouvez rétablir **individuellement** la configuration standard des réglages (quantité d'eau, arôme, température) de chaque produit. La configuration standard du double produit correspondant est également rétablie.
- **TOUS PROD.**
  - La configuration standard des réglages (quantité d'eau, arôme, température) de **tous les produits** est rétablie.
- **TOUT REIN.**
  - La configuration standard de **tous les réglages client** est rétablie. Ensuite, votre IMPRESSA s'éteint.

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


- 🕒 ▶ Appuyez sur le Rotary Switch **jusqu'à ce que** **ENTRETIEN** apparaisse.
- 🕒 ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **REINITIAL.** s'affiche.
- 🕒 ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder à la rubrique de programme.  
**PRODUIT**
- 👉 ▶ Effleurez le symbole Espresso.  
**OK** apparaît brièvement sur le visuel, la configuration standard des réglages pour « Espresso » est rétablie.  
**PRODUIT**
- 🕒 ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **EXIT** s'affiche.
- 🕒 ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter la rubrique de programme.  
**REINITIAL.**
- 🕒 ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **EXIT** s'affiche.
- 🕒 ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter le mode de programmation.  
**PRET**




## Consultation d'informations et du statut d'entretien

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

- Nombre de spécialités de café ainsi que de portions d'eau chaude et de vapeur préparées
- Statut d'entretien et nombre de programmes d'entretien effectués (nettoyage, détartrage, remplacement du filtre)
- Version du logiciel

 ▶ Appuyez sur le Rotary Switch **jusqu'à ce que** **ENTRETIEN** apparaisse.


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


 ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder à la rubrique de programme.

**PRODUITS**


 ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder à la rubrique de programme.

Le **nombre total** de spécialités de café préparées s'affiche sur le visuel.

 Effleurez les différents symboles des spécialités de café ainsi que de l'eau chaude et de la vapeur pour afficher le nombre respectif de produits préparés.

 Pour consulter le nombre de doubles produits préparés, effleurez deux fois le symbole de la spécialité de café correspondante dans un délai de deux secondes.

 Ouvrez le couvercle de l'entonnoir de remplissage pour café prémoulu pour consulter ce chiffre.

 ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter la rubrique de programme.






**PRODUITS**

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

 Continuez de tourner le Rotary Switch pour parvenir aux détartrages et aux remplacements de filtre effectués.

 ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder à la rubrique de programme.








Le nombre de nettoyages effectués apparaît sur le visuel.

- i** Outre le nombre de programmes d'entretien effectués, vous pouvez aussi afficher le statut d'entretien en tournant le Rotary Switch. Les cases pleines indiquent le statut d'entretien. Si toutes les cases sont pleines, votre IMPRESSA demande le programme d'entretien correspondant.
-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter la rubrique de programme.  
**NETTOYER**
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **EXIT** s'affiche.
-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter la rubrique de programme.  
**INFO**
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **EXIT** s'affiche.
-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter le mode de programmation.  
**PRET**

## Unité de quantité d'eau

Vous pouvez modifier l'unité de quantité d'eau de « ml » à « oz ».

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

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

## Langue

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

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

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

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

## 6 Entretien

Votre IMPRESSA dispose des programmes d'entretien intégrés suivants :

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

**i** Effectuez le nettoyage, le détartrage ou le remplacement du filtre lorsque la machine vous le demande.

### Conseils d'entretien

Pour pouvoir profiter longtemps de votre IMPRESSA et garantir en permanence 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 6 « Entretien – Démontage et rinçage de la buse Cappuccino »).
- Essuyez la surface de la machine avec un chiffon doux (par exemple en microfibre) humide et propre.

### Rinçage de la machine

Un rinçage est demandé ou lancé automatiquement à l'allumage de l'IMPRESSA, après le cycle de chauffage. En mode de programmation, vous pouvez définir si le rinçage à l'allumage doit être déclenché manuellement ou s'effectuer automatiquement (voir chapitre 5 « Réglages durables en mode de programmation – Rinçages »).

Le cycle de rinçage est automatiquement déclenché à l'allumage de l'IMPRESSA.

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



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

- ▶ Placez un récipient sous l'écoulement de café.
- ⌚ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch **jusqu'à ce que ENTRETIEN** apparaisse.
- ⌚ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder à la rubrique de programme.  
**RINCE**
- ⌚ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour déclencher le cycle de rinçage.  
**RINCE** s'affiche, de l'eau s'écoule de l'écoulement de café.  
L'opération s'arrête automatiquement ; votre IMPRESSA est prête à l'emploi.

## Remplacement du filtre

- i** L'efficacité du filtre s'épuise après le passage de 50 litres d'eau. Votre IMPRESSA demande alors le remplacement du filtre.
- i** L'efficacité du filtre s'épuise au bout de deux mois. Réglez sa durée de vie à l'aide du disque dateur placé sur le porte-filtre, dans le réservoir d'eau.
- i** Si la cartouche filtrante CLARIS Blue 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](http://www.jura.com).

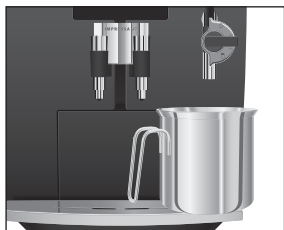
## Remplacement sur demande

Voici comment remplacer la cartouche filtrante CLARIS Blue lorsque votre IMPRESSA vous le demande.

**Condition :** le visuel affiche **PRET/FILTRE** et la touche d'entretien **⚡** est allumée.

- ⚡ ▶ Appuyez sur la touche d'entretien.  
**CHANGER**
- ▶ Retirez le réservoir d'eau et videz-le.
- ▶ Ouvrez le porte-filtre.
- ▶ Retirez l'ancienne cartouche filtrante et la rallonge.
- ▶ Montez la rallonge au-dessus d'une nouvelle cartouche filtrante.

## 6 Entretien



- ▶ 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 Cappuccino Pro**, placez le levier de sélection de la buse sur la position Vapeur ☯.

- ☼ ▶ Appuyez sur la touche d'entretien.  
**FILTRE RINCE** s'affiche, de l'eau s'écoule de la buse.

**i** Vous pouvez interrompre le rinçage du filtre à tout moment. Pour ce faire, appuyez sur la touche d'entretien ☼.

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

Le rinçage du filtre s'arrête automatiquement au bout d'environ 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 activé et **FRET** est affiché sur le visuel.

- 🕒 ▶ Appuyez sur le Rotary Switch **jusqu'à ce que ENTRETIEN** apparaisse.
- 🕒 ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder à la rubrique de programme.  
**RINCE**
- 🕒 ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **FILTRE** s'affiche.
- 🕒 ▶ Appuyez sur le Rotary Switch.  
**CHANGER**
- ▶ Continuez par la **deuxième** demande d'action (identifiée par ▶), comme décrit à la section « **Remplacement sur demande** ».

## Nettoyage de la machine

### ATTENTION

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

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

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

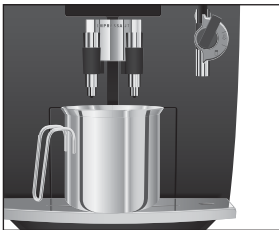
- i** Le programme de nettoyage dure environ 20 minutes.
- i** N'interrompez pas le programme de nettoyage. Cela compromettrait la qualité du nettoyage.
- i** Les pastilles détergentes JURA sont disponibles chez votre revendeur.

@ Vous pouvez aussi essayer l'opération de « nettoyage de la machine » en ligne. Visitez le Knowledge Builder sur [www.jura.com](http://www.jura.com).

## Nettoyage sur demande

**Condition** : le visuel affiche **PRET/NETTOYER** et la touche d'entretien **⚡** est allumée.

- ⚡ ▶ Appuyez sur la touche d'entretien.  
**VIDER CUVE**
  - ▶ Videz le bac d'égouttage et le récipient à marc de café, puis remettez-les en place.  
**PRESSER ENTRETIEN** s'affiche, la touche d'entretien **⚡** s'allume.
  - ▶ Placez un récipient sous l'écoulement de café.
  - ⚡ ▶ Appuyez sur la touche d'entretien.  
**NETTOIE** s'affiche, de l'eau s'écoule de l'écoulement de café.
- L'opération s'interrompt, **AJOUTER PASTILLE** s'affiche.
- ▶ Ouvrez le couvercle de l'entonnoir de remplissage pour café prémoulu.



## 6 Entretien



- ▶ Ajoutez une pastille détergente JURA dans l'entonnoir de remplissage.
- ▶ Fermez le couvercle de l'entonnoir de remplissage.  
**PRESSER ENTRETIEN** s'affiche, la touche d'entretien ☼ s'allume.
- ☼ ▶ Appuyez sur la touche d'entretien.  
**NETTOIE** s'affiche, de l'eau s'écoule plusieurs fois de l'écoulement de café.  
L'opération s'interrompt, **VIDER CUVE** s'affiche.
- ▶ Videz le bac d'égouttage et le récipient à marc de café, puis 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 :** **PRET** est affiché sur le visuel.

- ⌚ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch **jusqu'à ce que** **ENTRETIEN** apparaisse.
- ⌚ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder à la rubrique de programme.  
**RINCER**
- ⌚ ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **NETTOYER** s'affiche.
- ⌚ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch.  
**VIDER CUVE**
- ▶ Continuez par la **deuxième** demande d'action (identifiée par ▶), comme décrit à la section « **Nettoyage sur demande** ».



## Détartrage de la machine



### ATTENTION

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

---

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

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

### ATTENTION

---

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

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

### ATTENTION

---

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

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

### ATTENTION

---

Le contact avec le détartrant peut entraîner une détérioration des surfaces fragiles.

- ▶ Éliminez immédiatement les projections.

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

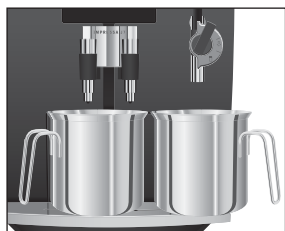
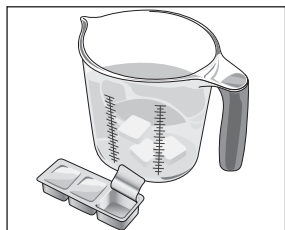
@ Vous pouvez aussi essayer l'opération de « détartrage de la machine » en ligne. Visitez le Knowledge Builder sur [www.jura.com](http://www.jura.com).

## Détartrage sur demande

**Condition** : le visuel affiche **PRET/DETARTRE** et la touche d'entretien  est allumée.

-  ▶ Appuyez sur la touche d'entretien.

**VIDER CUVE**



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

**AJOUTER PRODUIT**

- ▶ Retirez le réservoir d'eau et videz-le.
- ▶ Dissolvez entièrement le contenu d'un blister (trois pastilles de détartrage JURA) dans un récipient contenant 500 ml d'eau. Le processus peut durer quelques minutes.
- ▶ Remplissez le réservoir d'eau vide avec la solution obtenue et remettez-le en place.

**AJOUTER PRODUIT** s'affiche, la touche d'entretien ☘ s'allume.

- ▶ Retirez la buse Cappuccino du Connector System®.
- ▶ Placez un récipient (d'au moins 500 ml) sous le Connector System®.
- ☘ ▶ Appuyez sur la touche d'entretien.

**DETARTRE**

De l'eau s'écoule plusieurs fois du Connector System®. La touche d'entretien clignote pendant le programme de détartrage.

L'opération s'interrompt automatiquement, **VIDER CUVES** s'affiche.

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

**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** s'affiche, la touche d'entretien ☘ s'allume.

- ▶ Remontez la buse Cappuccino.
- ▶ Placez respectivement un récipient sous la buse et un sous l'écoulement de café.
- ☘ ▶ Appuyez sur la touche d'entretien.

**DETARTRE** s'affiche, de l'eau s'écoule de la buse et de l'écoulement de café.

L'opération s'interrompt automatiquement, **VIDER CUVES** s'affiche.

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





Le programme de 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 :** **PRET** est affiché sur le visuel et le filtre n'est pas activé.

-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch **jusqu'à ce que ENTRETIEN** apparaisse.
-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder à la rubrique de programme.  
**RINCER**
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **DETARTRE** s'affiche.
-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch.  
**VIDER CUVE**
  - ▶ Continuez par la **deuxième** demande d'action (identifiée par ▶), comme décrit à la section « **Détartrage sur demande** ».

## Rinçage de la buse Cappuccino

- i** Ce chapitre est valable pour la buse Cappuccino **Pro** et **Easy**.

Pour garantir le bon fonctionnement de la buse Cappuccino, vous devez la rincer à l'eau **après chaque** préparation de lait. Votre IMPRESSA ne vous demande **pas** de rincer la buse Cappuccino.

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

- ▶ Retirez le tuyau d'aspiration de lait de la brique de lait ou du récipient à lait.
- ▶ Remplissez un récipient d'eau fraîche et plongez-y le tuyau d'aspiration de lait.



- ▶ Placez un récipient sous la buse Cappuccino.

**i** Si vous utilisez la **buse Cappuccino Pro**, tournez le levier de sélection sur la position Mousse de lait ☺ ou Lait ☐.

- ☺ ▶ Effleurez le symbole Vapeur.

**CHAUFFE**

Dès que la machine est chaude, **PRET** apparaît.

- ☺ ▶ Effleurez à nouveau le symbole Vapeur.

**VAPEUR** s'affiche, le rinçage de la buse et du tuyau d'aspiration de lait commence.

- START** ▶ Effleurez le symbole Démarrage dès que de l'eau propre s'écoule de la buse.

L'opération s'arrête, l'IMPRESSA est de nouveau prête à l'emploi.

## Nettoyage de la buse Cappuccino

**i** Ce chapitre est valable pour la buse Cappuccino **Pro** et **Easy**.

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

### ATTENTION

---

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

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

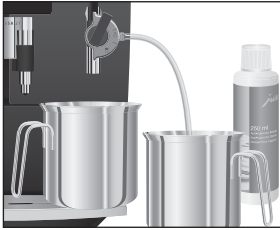
---

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

@ Vous pouvez aussi essayer l'opération de « nettoyage de la buse Cappuccino » en ligne. Visitez le Knowledge Builder sur [www.jura.com](http://www.jura.com).

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

- ▶ Retirez le tuyau d'aspiration de lait de la brique de lait ou du récipient à lait.
- ▶ Remplissez un récipient de 250 ml d'eau fraîche et versez-y un bouchon (maximum 15 ml) de détergent Cappuccino.



- ▶ Plongez le tuyau d'aspiration de lait dans le récipient.
- ▶ Placez un autre récipient sous la buse.

**i** Si vous utilisez la **buse Cappuccino Pro**, tournez le levier de sélection sur la position Mousse de lait ☺ ou Lait ☒.

- ☞ ▶ Effleurez le symbole Vapeur.

**CHAUFFE**

Dès que la machine est chaude, **PRET** apparaît.

- ☞ ▶ Effleurez à nouveau le symbole Vapeur.

**VAPEUR** s'affiche, le nettoyage de la buse et du tuyau d'aspiration de lait commence.

**START** ▶ Effleurez le symbole Démarrage dès que le récipient contenant le détergent Cappuccino est vide.

- ▶ Rincez soigneusement le récipient, remplissez-le de 250 ml d'eau fraîche et plongez-y le tuyau d'aspiration de lait.

- ▶ Videz l'autre récipient et placez-le à nouveau sous la buse.

- ☞ ▶ Effleurez le symbole Vapeur.

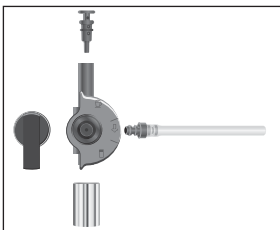
**VAPEUR** s'affiche, la buse et le tuyau d'aspiration de lait sont rincés à l'eau fraîche.

**START** ▶ Effleurez le symbole Démarrage dès que le récipient contenant l'eau est vide.

L'opération s'arrête, l'**IMPRESSA** est de nouveau prête à l'emploi.



## Démontage et rinçage de la buse Cappuccino Pro



- ▶ Retirez la buse avec précaution du Connector System® en la faisant légèrement tourner.

- ▶ Désassemblez la buse.

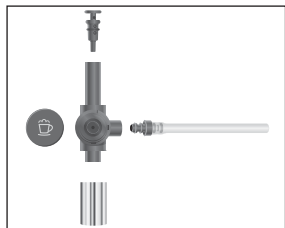
- ▶ Rincez soigneusement toutes les pièces de la buse sous l'eau courante.

- ▶ Réassemblez la buse.

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

- ▶ Insérez-les fermement dans le Connector System®.

## Démontage et rinçage de la buse Cappuccino Easy



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

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

- ▶ Insérez-les fermement dans le Connector System®.

## Nettoyage du récipient à grains



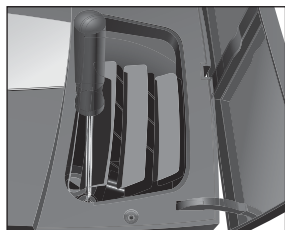
### AVERTISSEMENT

Les grains de café peuvent présenter une légère couche graisseuse qui se dépose sur les parois du récipient à grains. Ces résidus peuvent altérer la qualité du café préparé. Nous vous recommandons donc de nettoyer 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
- ▶ Eteignez la machine à l'aide de l'interrupteur d'alimentation



- ▶ Ouvrez le couvercle du récipient à grains et retirez le couvercle protecteur d'arôme.
- ▶ 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.
- ▶ 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 le bon fonctionnement de votre machine, vous devez détartrer le réservoir d'eau de temps en temps.

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

## 7 Messages sur le visuel

Message	Cause/Conséquence	Mesure
REPLIR RESERVOIR	Le réservoir d'eau est vide. Vous ne pouvez préparer ni spécialités de café, ni eau chaude, ni vapeur.	► 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 préparer aucune spécialité de café ; la préparation d'eau chaude et de vapeur est toutefois 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 spécialités de café, ni eau chaude, ni vapeur.	► Videz le bac d'égouttage.
CUVE MANQUE	Le bac d'égouttage n'est pas correctement installé ou est absent. Vous ne pouvez préparer ni spécialités de café, ni eau chaude, ni vapeur.	► Mettez le bac d'égouttage en place.
REPLIR GRAINS	Le récipient à grains est vide. Vous ne pouvez préparer aucune spécialité de café à partir de grains. La préparation de café prémoulu, d'eau chaude et de vapeur est toutefois possible.	► Remplissez le récipient à grains (voir chapitre 2 « Préparation et mise en service – Remplissage du récipient à grains »).
PRET / NETTOYER	Après 200 préparations ou 80 rinçages à l'allumage, l'IMPRESSA demande un nettoyage.	► Exécutez le nettoyage (voir chapitre 6 « Entretien – Nettoyage de la machine »).
PRET / DETARTREZ	L'IMPRESSA demande un détartrage.	► Exécutez le détartrage (voir chapitre 6 « Entretien – Détartrage de la machine »).



Message	Cause/Conséquence	Mesure
PRET / FILTRE	L'efficacité de la cartouche filtrante s'épuise après le passage de 50 litres d'eau.	► Remplacez la cartouche filtrante CLARIS Blue (voir chapitre 6 « Entretien – Remplacement du filtre »).
TROP FEU PREMOULU	Vous n'avez pas versé suffisamment de café prémoulu, l'IMPRESSA interrompt l'opération.	► Lors de la préparation suivante, versez plus de café prémoulu (voir chapitre 4 « Préparation – Café prémoulu »).
TROP CHAUD	Le système est trop chaud pour lancer un programme d'entretien.	► Préparez une spécialité de café ou de l'eau chaude.

## 8 Dépannage

Problèmes	Cause/Conséquence	Mesure
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.	► Démontez et rincez la buse Cappuccino (voir chapitre 6 « Entretien – Buse Cappuccino »).
Le café coule goutte à goutte lors de la préparation de café.	Le café ou le café prémoulu est moulu trop fin et bouche le système.	► Réglez le broyeur sur une mouture plus grossière ou utilisez un café prémoulu plus grossier (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 Blue est activée.	► Désactivez la cartouche filtrante en mode de programmation.
REEMPLIR GRAINS s'affiche alors que le récipient à grains est plein.	Le broyeur n'est pas encore entièrement rempli de grains.	► Préparez une spécialité de café.
REEMPLIR GRAINS ne s'affiche pas alors que le récipient à grains est vide.	Le contrôle des grains est encrassé.	► Nettoyez le récipient à grains (voir chapitre 6 « 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.
REEMPLIR RESERVOIR s'affiche alors que le réservoir d'eau est plein.	Le flotteur du réservoir d'eau est coincé.	► Détartrez le réservoir d'eau (voir chapitre 6 « Entretien – Détartrage du réservoir d'eau »).
Le broyeur est très bruyant.	Il y a des corps étrangers dans le broyeur.	► Contactez le service clients de votre pays (voir chapitre « Contacts JURA »).

Problèmes	Cause/Conséquence	Mesure
La buse ne laisse échapper que peu d'eau ou de vapeur, voire pas du tout. La pompe émet un bruit très faible.	Le Connector System® est peut-être bouché par des résidus de lait ou des fragments de calcaire qui se sont dissous pendant le détartrage.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Retirez la buse du Connector System®.</li> <li>▶ Dévissez le raccord noir à l'aide de l'ouverture hexagonale du doseur pour café prémoulu.</li> <li>▶ Nettoyez soigneusement le raccord.</li> <li>▶ Vissez manuellement le raccord au Connector System®.</li> <li>▶ Serrez-le avec précaution à l'aide de l'ouverture hexagonale du doseur, sur un quart de tour maximum.</li> </ul>
ERROR 2 s'affiche.	Si la machine a été exposée au froid pendant une longue période, le dispositif de chauffage est bloqué pour des raisons de sécurité.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Réchauffez la machine à température ambiante.</li> </ul>
D'autres messages ERROR s'affichent.	–	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Eteignez l'IMPRESSA à l'aide de l'interrupteur d'alimentation. Contactez le service clients de votre pays (voir chapitre « Contacts JURA »).</li> </ul>

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

## 9 Transport et élimination écologique

### Transport / Vidange du système

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

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



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

- ▶ Retirez avec précaution la buse Cappuccino du Connector System®.
- ▶ Placez un récipient sous le Connector System®.

⇩ ▶ Effleurez le symbole Vapeur.

**CHAUFFE**

Dès que la machine est chaude, **PRET** apparaît.

⇩ ▶ Effleurez à nouveau le symbole Vapeur.

**VAPEUR** s'affiche, de la vapeur chaude s'échappe du Connector System®.

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

De la vapeur s'échappe du Connector System® jusqu'à ce que le système soit vide.

**PRESSER ENTRETIEN**

⏻ ▶ Appuyez sur la touche marche/arrêt.  
L'IMPRESSA s'éteint.

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









### Elimination

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



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

## 10 Caractéristiques techniques

Tension	 220–240 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	12 Wh ECONOM. —
Consommation d'énergie	7 Wh ECONOM. ✓
Pression de la pompe	statique, max. 15 bars
Contenance du réservoir d'eau	2,1 l
Contenance du récipient à grains	250 g
Contenance du récipient à marc de café	max. 16 portions
Longueur du câble	env. 1,1 m
Poids	10,75 kg
Dimensions (l x h x p)	28,5 x 34,2 x 43,3 cm

## Index

### A

Allumage 22

### B

Bac d'égouttage 8

Buse

Buse Cappuccino Easy 9, 15

Buse Cappuccino Pro 9, 15

Buse d'eau chaude 9

Nettoyage de la buse Cappuccino 52

Rinçage de la buse Cappuccino 51

Buse Cappuccino

Buse Cappuccino Easy 9

Buse Cappuccino Pro 9

Nettoyage 52

Rinçage 51

Buse Cappuccino Easy

Démontage et rinçage 54

Buse Cappuccino Pro 15

Démontage et rinçage 53

Buse d'eau chaude 9

### C

Café 30

Café prémoulu 32

Café prémoulu 32

Café prémoulu 32

Cappuccino 31

Caractéristiques techniques 61

CLARIS Blue (cartouche filtrante)

Mise en place et activation 18

Remplacement 45

Configuration standard

Rétablissement de la configuration

standard 40

Connector System® 15

Consignes de sécurité 10

Consultation d'informations et du statut  
d'entretien 41

Consultation du statut d'entretien 41

Contacts 64

### D

Dépannage 58

Détartrage

Machine 49

Réservoir d'eau 55

Dureté de l'eau 20

### E

Eau chaude 35

Élimination 60

Élimination écologique 60

Entretien

Conseils d'entretien 44

Touche d'entretien 9

Erreurs

Dépannage 58

Espresso 30

Extinction 22

Extinction automatique 38

### F

Filtre

Mise en place et activation 18

Remplacement 45

Finesse de mouture

Réglage du broyeur 21

### I

Installation 16

Intensité du café

Modification avant la préparation 25

Internet 15

### J

JURA, Contacts 64

### K

Knowledge Builder 15

### L

Lait

Moussage de lait avec la buse Cappuccino

Easy 34

Moussage et chauffage de lait avec la

buse Cappuccino Pro 33

Lait chaud

Moussage et chauffage de lait avec la

buse Cappuccino Pro 33

Langue 43

### M

Machine

Allumage 22

Détartrage 49

Extinction (mode veille) 22

Installation 16

Nettoyage 47

- Rinçage 44
  - Matériel fourni 16
  - Messages sur le visuel 56
  - Mesure et réglage de la dureté de l'eau 20
  - Mise en place
    - Réservoir d'eau 16
  - Mise en service, première 17
  - Mode d'économie d'énergie 14, 37
  - Mode de programmation 36
    - Extinction automatique 38
    - Langue 43
    - Produits 36
    - Réglages durables en mode de programmation 27
    - Rétablissement de la configuration standard 40
  - Mousse de lait
    - Avec la buse Cappuccino Easy 34
    - Avec la buse Cappuccino Pro 33
- N**
- Nettoyage
    - Machine 47
    - Récipient à grains 54
- P**
- Possibilités de commande 23
  - Première mise en service 17
  - Préparation
    - Café 30
    - Café prémoulu 32
    - Cappuccino 31
    - Eau chaude 35
    - Espresso 30
    - Par simple pression d'une touche 30
    - Ristretto 30
  - Problèmes
    - Dépannage 58
- Q**
- Quantité
    - Adaptation durable de la quantité d'eau à la taille de la tasse 26
    - Modification de la quantité d'eau pendant la préparation 25
  - Quantité d'eau
    - Adaptation durable à la taille de la tasse 26
  - Modification pendant la préparation 25
  - Quantité de café
    - Adaptation durable de la quantité d'eau à la taille de la tasse 26
    - Modification de la quantité d'eau pendant la préparation 25
- R**
- Récipient à grains 8
    - Nettoyage 54
    - Remplissage 17
  - Récipient à marc de café 8
  - Réglages
    - Adaptation durable de la quantité d'eau à la taille de la tasse 26
    - Réglages durables en mode de programmation 27, 36
    - Réglages uniques avant et pendant la préparation 24
  - Réglages durables en mode de programmation 27, 36
  - Réglages uniques avant et pendant la préparation 24
  - Remplissage
    - Récipient à grains 17
    - Réservoir d'eau 16
  - Réservoir d'eau 8
    - Détartrage 55
    - Remplissage 16
  - Rinçage
    - Machine 44
  - Ristretto 30
- S**
- Sécurité 10
  - Service clientèle 64
- T**
- Téléphone 64
  - Transport 60
- U**
- Utilisation conforme 10
- V**
- Vidange du système 60
  - Visuel
    - Messages 56

## Contacts JURA / Remarques d'ordre juridique

JURA Elektroapparate AG  
Kaffeeweltstrasse 10  
CH-4626 Niederbuchsiten  
Tel.: +41 62 38 98 233

@ Vous trouverez les coordonnées pour votre pays en ligne sur [www.jura.com](http://www.jura.com).

### Directives

L'appareil est conforme aux directives suivantes :

- 2006/95/EG Directive basse tension
- 2004/108/EG Compatibilité électromagnétique
- 2009/125/EG Directive sur l'énergie

### Modifications techniques

Sous réserve de modifications techniques.

Les illustrations utilisées dans ce mode d'emploi montrent le modèle IMPRESSA J7 Piano Black. Votre IMPRESSA peut différer par certains détails.

### Vos réactions

Votre avis compte pour nous !

Utilisez le lien de contact sur [www.jura.com](http://www.jura.com)

### Copyright

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.