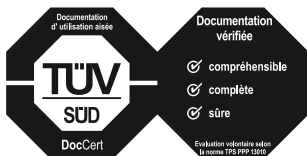




## Le livre de l'IMPRESSA Z5 Generation II



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 Z5

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES	4
Éléments de commande et accessoires	8
Utilisation conforme	10
Pour votre sécurité	10
Le livre de l'IMPRESSA Z5	13
Description des symboles.....	14
Bienvenue dans l'univers JURA !	15
<b>1 IMPRESSA Z5 – » Two at once «</b>	<b>16</b>
JURA sur Internet.....	17
Knowledge Builder.....	17
<b>2 Préparation et mise en service</b>	<b>18</b>
Matériel fourni.....	18
Installation.....	18
Remplissage du réservoir d'eau.....	19
Remplissage du récipient à grains.....	19
Première mise en service.....	20
Mise en place et activation du filtre.....	21
Détermination et réglage de la dureté de l'eau.....	23
Réglage du broyeur.....	24
Allumage.....	25
Extinction (mode veille).....	26
<b>3 Apprenez à connaître les possibilités de commande</b>	<b>27</b>
Préparation par simple pression d'un bouton.....	27
Réglages uniques avant et pendant la préparation.....	28
Adaptation durable de la quantité d'eau à la taille de la tasse.....	29
Réglages durables en mode de programmation.....	30
Informations et statut d'entretien.....	33
<b>4 Recettes</b>	<b>34</b>
<b>5 Préparation par simple pression d'un bouton</b>	<b>40</b>
Les conseils du barista.....	40
Ristretto.....	41
Espresso.....	42
Café.....	42
Café spécial.....	42
Cappuccino.....	43
Latte Macchiato.....	44

Café prémoulu .....	45
Lait chaud .....	46
Eau chaude.....	47
<b>6 Réglages durables en mode de programmation</b>	<b>48</b>
Produits.....	48
Mode d'économie d'énergie.....	51
Heure et jour.....	52
Heure d'allumage.....	53
Extinction automatique .....	55
Rinçages.....	56
Unité de quantité d'eau / format de l'heure.....	57
Logo.....	58
Langue.....	58
Rebaptiser.....	59
<b>7 Entretien</b>	<b>61</b>
Conseils d'entretien .....	61
Rinçage de la machine .....	61
Remplacement du filtre .....	62
Nettoyage de la machine.....	64
Détartrage de la machine.....	66
Rinçage de la buse Cappuccino.....	69
Nettoyage de la buse Cappuccino .....	70
Démontage et rinçage de la buse Cappuccino .....	72
Élimination des corps étrangers.....	72
Nettoyage du récipient à grains .....	73
Détartrage du réservoir d'eau.....	73
<b>8 Cartouche filtrante CLARIS plus – Une eau pour un café parfait</b>	<b>75</b>
<b>9 » Le lait, c'est là tout le secret «</b>	<b>83</b>
<b>10 Accessoires et service après-vente</b>	<b>84</b>
<b>11 Messages sur le visuel</b>	<b>93</b>
<b>12 Dépannage</b>	<b>96</b>
<b>13 Transport et élimination écologique</b>	<b>98</b>
Transport / vidange du système.....	98
Élimination .....	98
<b>14 Caractéristiques techniques</b>	<b>99</b>
<b>15 Technologies clés et gamme IMPRESSA</b>	<b>102</b>
<b>16 Contacts JURA</b>	<b>107</b>
<b>Index</b>	<b>108</b>

# 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 et accessoires

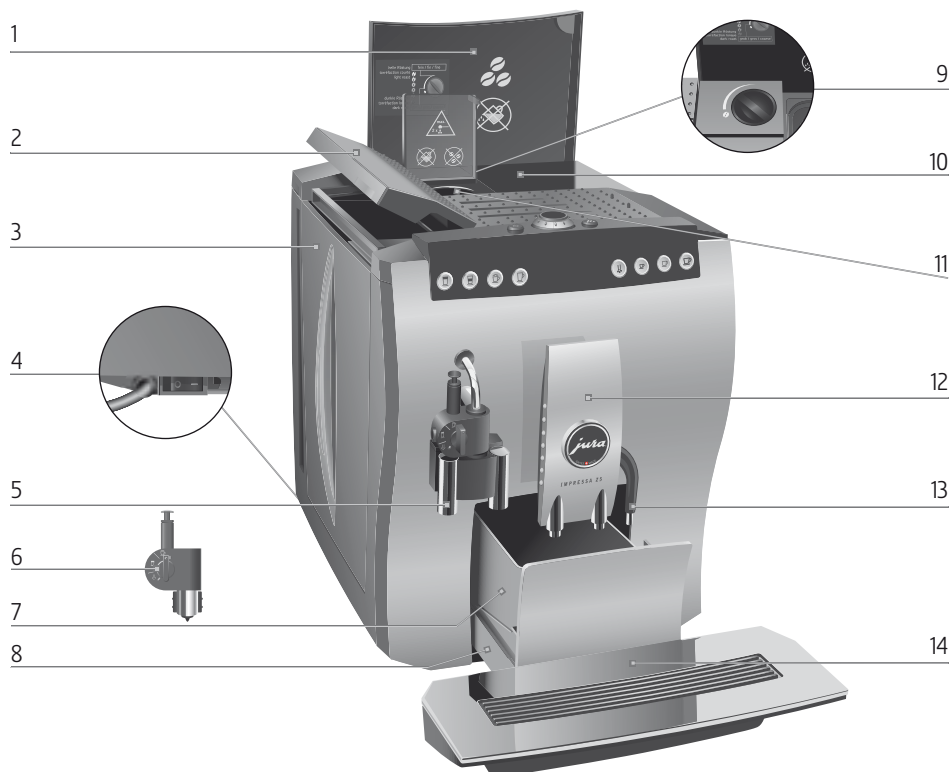
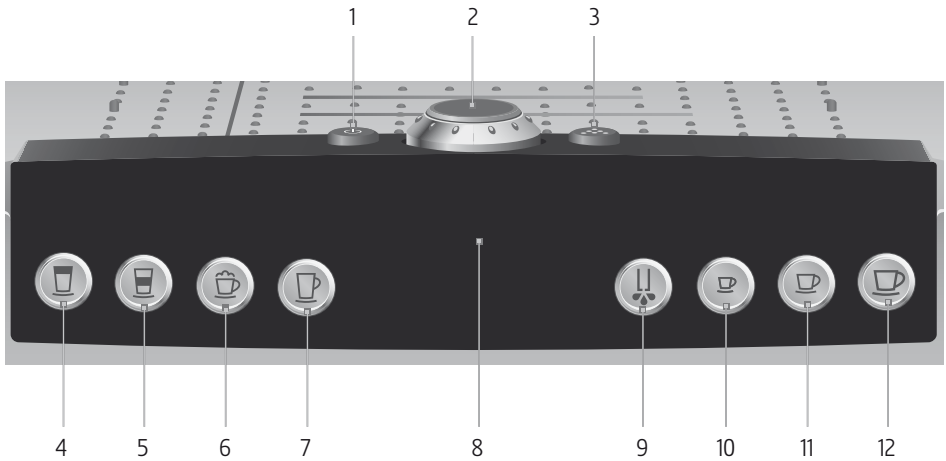





Illustration : IMPRESSA Z5 Generation II Alu

- |   |   |    |  |
|---|---|----|--|
| 1 | Couvercle du récipient à grains                       | 9  | Sélecteur de finesse de mouture                      |
| 2 | Couvercle du réservoir d'eau                          | 10 | Récipient à grains avec couvercle protecteur d'arôme |
| 3 | Réservoir d'eau                                       | 11 | Entonnoir de remplissage pour café prémoulu          |
| 4 | Interrupteur principal et câble secteur (sur le côté) | 12 | Écoulement de café réglable en hauteur               |
| 5 | Buse Cappuccino 2-en-1, écoulement long               | 13 | Écoulement d'eau chaude                              |
| 6 | Buse Cappuccino, écoulement court                     | 14 | Plate-forme pour tasses                              |
| 7 | Récipient à marc de café                              |    |  |
| 8 | Bac d'égouttage                                       |    |  |













Face supérieure de la machine

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

Façade

- 4  Touche lait
- 5  Touche Latte Macchiato
- 6  Touche Cappuccino
- 7  Touche café spécial
- 8 Visuel
- 9  Touche eau chaude
- 10  Touche Ristretto
- 11  Touche espresso
- 12  Touche café

## 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. Essayez 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.

## Utilisation conforme

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 Z5

Vous avez entre les mains le livre de votre IMPRESSA Z5. 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 Z5, 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 d'intéressantes informations complémentaires :  
[www.jura.com](http://www.jura.com)

---



#### **Demande d'action.**

Vous êtes ici invité à accomplir une action.

---

## Bienvenue dans l'univers JURA !

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



Emanuel Probst  
General Manager

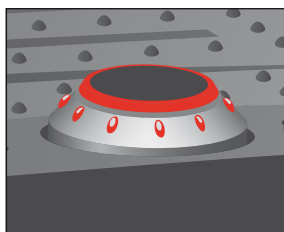
## 1 IMPRESSA Z5 – » Two at once «

### Les rêves de café deviennent réalité

Les spécialités de café sont extrêmement prisées. Les hôtes sont de plus en plus nombreux à choyer leur famille, leurs amis et leurs invités, mais aussi à s'accorder de petites gâteries, avec les compositions de café les plus diverses. Pour ces préparations, le lait, en mousse ou chaud, joue un rôle capital ; en effet, outre les classiques comme le Ristretto, l'espresso et le café crème, le Cappuccino, le Latte Macchiato qui, selon les goûts, peut aussi être raffiné avec différents sirops, et le Caffè Latte comptent depuis longtemps parmi l'éventail quasiment illimité, aux mille facettes, de recettes de café. Afin de répondre aux très hautes exigences des amateurs de plus en plus nombreux de spécialités de café, JURA a développé la deuxième génération de la ligne révolutionnaire IMPRESSA Z.

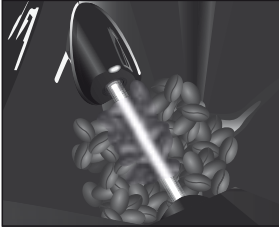
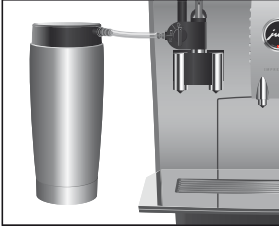


- **Busse Cappuccino 2-en-1** : les machines de la ligne IMPRESSA Z – de véritables automates conçus pour les spécialités de café – préparent simultanément, grâce à la busse Cappuccino 2-en-1 et par simple pression d'un bouton, deux délicatesses qui flattent votre palais et vos yeux. » Two at once « – la méthode la plus rapide, directe et simple de se plonger dans le monde du plaisir d'un café parfait et de se délecter avec des spécialités d'une grande variété.



- **Rotary Switch – Commande intuitive** : 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 vous sont affichés en texte clair sur le visuel 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.





- **Réceptif à lait isolant en acier inox** : votre automate à café est équipé en standard d'un réceptif à lait isolant en acier inox qui, en raison de son principe de fonctionnement éprouvé, garde le lait au frais pendant toute la journée.
- **Contrôle actif des grains** : avec la machine IMPRESSA Z5, l'ère des moulins à café tournant à vide avec un bruit désagréable et des tasses à moitié vides est bel et bien révolue. En effet, cet automate vous indique toujours à temps que vous devez rajouter des grains de café. Le niveau du réceptif à grains est soumis en permanence à une surveillance optique.

## JURA sur Internet

Visitez-nous 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 apprendre à connaître votre IMPRESSA Z5 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 problèmes. 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
- Récipient à lait isolant en acier inox
- Tuyau d'aspiration de lait
- Le Welcome Pack contient :
  - Le livre de l'IMPRESSA Z5 Generation II
  - IMPRESSA Z5 Generation II : l'essentiel en bref
  - Cartouche filtrante CLARIS plus (2x)
  - Rallonge pour cartouche filtrante
  - Clé pour broyeur
  - Doseur pour café prémoulu
  - Pastilles détergentes JURA
  - Languette de test Aquadur®
- Détergent Cappuccino JURA

Conservez l'emballage de votre IMPRESSA. Il vous servira à le 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

### ATTENTION

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

---

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 du robinet et remettez-le en place.

## Remplissage du récipient à grains

### ATTENTION

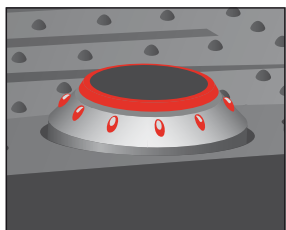
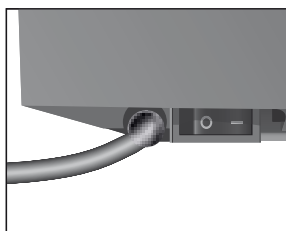
Le récipient à grains possède un couvercle protecteur d'arôme. Il préserve plus longtemps l'arôme de vos grains de café.

---

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.
  - ▶ Les machines neuves sont accompagnées d'une fiche d'information placée dans le récipient à grains. Retirez cette fiche d'information.
  - ▶ 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





---

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 du côté gauche de la machine.  
Le symbole marche/arrêt  s'allume (mode veille).
- ▶ Appuyez sur la touche marche/arrêt pour allumer l'IMPRESSA.  
Le Rotary Switch est allumé. **SPRACHE DEUTSCH** apparaît sur le visuel.
- ▶ 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.  
Le message **CONFIRME ✓** permettant de confirmer ce réglage apparaît brièvement sur le visuel.  
**HEURE HEURES ---:---**
- ▶ Tournez le Rotary Switch pour régler les heures.  
**HEURE HEURES 12:00** (exemple)
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le réglage des heures.  
**HEURE MINUTES 12:00**
- ▶ Tournez le Rotary Switch pour régler les minutes.  
**HEURE MINUTES 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.  
**PRESSER ENTRETIEN** apparaît. La touche d'entretien  s'allume.



- ▶ Placez un récipient sous l'écoulement d'eau chaude et sous la buse Cappuccino.
- ⚡ ▶ 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 Cappuccino et de l'écoulement d'eau chaude. L'opération s'arrête automatiquement. Le message **BIENVENUE CHEZ JURA** apparaît brièvement sur le visuel.

**APPAREIL 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 **PRET** 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 optimal.
- i** Après la première préparation d'une spécialité de café, il peut arriver que **REMPLEIR 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.

## 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](http://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 «.

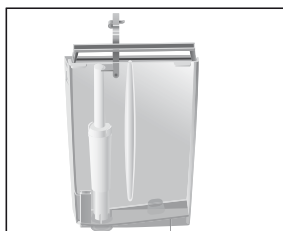
- i** Exécutez l'opération de » mise en place du filtre « sans interruption. Vous assurerez ainsi le fonctionnement optimal de votre IMPRESSA.


**Condition :** **FRET** 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 I.F.W.S.** apparaisse.
-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder au menu. **FILTRE NON**
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **FILTRE OUI** apparaisse.
-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le réglage. **CONFIRME ✓** apparaît brièvement sur le visuel, ce qui permet de confirmer le réglage. **METTRE FILTRE / PRESSER BOUTON** apparaît.

La touche d'entretien s'allume.

- ▶ Prenez une cartouche filtrante CLARIS plus et la rallonge de 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 Cappuccino.
- ▶ Tournez 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 ; pour ce faire, appuyez 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. **PRET** apparaît sur le visuel. Le filtre est activé.

## Détermination 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 entre 1°dH et 30°dH. Ce réglage peut également être inactivé ; 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** : **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 EAU 16° dH** apparaisse.
-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder au menu. **DURETE EAU 16° dH**
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **DURETE EAU 25° dH** apparaisse.

- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le réglage.  
CONFIRME ✓ permettant de confirmer ce réglage apparaît brièvement sur le visuel.  
DURETE EAU 25° JH
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que EXIT apparaisse.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter le mode de programmation.  
PRET apparaît sur le visuel.

### Réglage du broyeur

Vous pouvez adapter, en continu, le broyeur 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.

Vous reconnaîtrez un bon réglage de la mouture au fait que le café s'écoule avec régularité et qu'une crème délicieusement dense se forme.

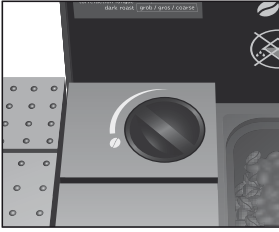
Notre recommandation :

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

**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 café.  
Le broyeur démarre, 1 CAFE apparaît sur le visuel. Ensuite, l'intensité du café s'affiche brièvement 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

A 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 durables en mode de programmation – Rinçages »).

**Condition** : votre IMPRESSA est sous tension par l'interrupteur principal, la touche marche/arrêt ⏻ est allumée (mode veille).

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

BIENVENUE CHEZ JURA

APPAREIL CHAUFFE

PRESSER ENTRETIEN, 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 **PRET** 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 Cappuccino.
- ⏻ ▶ Appuyez sur la touche marche/arrêt.

**i** Si vous avez préparé une boisson au lait mais n'avez pas effectué de nettoyage pour le Cappuccino, **NETTOYER SYSTEM DE LAIT** apparaît et la touche d'entretien s'allume. Pendant dix secondes, vous avez la possibilité de décaler l'opération » Nettoyage de la buse Cappuccino « en pressant la touche d'entretien ❄.

**AU REVOIR** apparaît sur le visuel, l'écoulement de café est rincé.

**RINCER BUSE GAUCHE / PRESSER BOUTON.**

- ❄ ▶ Appuyez sur la touche d'entretien.  
**AU REVOIR** apparaît sur le visuel, l'écoulement de café de gauche est rincé.  
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
- Réglage durable en fonction de 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/au lait ou d'eau chaude en cours. Pressez à cet effet une touche quelconque.

@ Si vous préférez apprendre à connaître votre IMPRESSA de façon ludique sur 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'un bouton

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

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

#### Préparer une spécialité de café sur simple pression d'un bouton

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

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

- ▶ Placez une tasse à espresso sous l'écoulement de café.
- ▶ Appuyez sur la touche espresso.  
**i ESPRESSO** et l'intensité de café apparaissent.

La quantité d'eau pré réglée s'écoule dans la tasse, la préparation s'arrête automatiquement.

**FRET** apparaît sur le visuel.

### Préparer deux spécialités de café sur simple pression d'un bouton

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

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

- ▶ Placez deux tasses à espresso sous l'écoulement de café.
- ▶ Appuyez deux fois (**dans un délai de deux secondes**) sur la touche espresso.

**2 ESPRESSI** apparaît, la quantité d'eau pré réglée s'écoule dans les tasses.

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

### Réglages uniques avant et pendant la préparation

Vous pouvez modifier l'intensité du café avant la préparation ou pendant le broyage.

Vous pouvez choisir les intensités de café suivantes pour 1 Ristretto, 1 espresso, 1 café, 1 café spécial, 1 Cappuccino et 1 Latte Macchiato :

- Léger
- Doux
- Normal
- Fort
- Extra

**i** Vous pouvez modifier la **quantité d'eau** pré réglée pendant le cycle de percolation en tournant le Rotary Switch.

Les réglages uniques avant et pendant la préparation suivent toujours ce modèle. Ces réglages ne sont pas mémorisés.

### Modifier 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.
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **FORT** apparaisse sur le visuel.
- ▶ Appuyez sur la touche café **jusqu'à ce que FORT** soit affiché.

**1 CAFE / FORT.**

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

### Modifier 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.
- ☞ ▶ Appuyez sur la touche café.  
Le broyage commence. **1 CAFE** apparaît sur le visuel et l'intensité du café s'affiche.
- ⊙ ▶ Tournez le Rotary Switch **pendant** le cycle de percolation jusqu'à ce que **110 ML** s'affiche.  
La quantité d'eau réglée s'écoule 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 et au lait ainsi que de l'eau chaude 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.

L'adaptation durable de la quantité d'eau à la taille de la tasse pour toutes les spécialités de café et au lait ainsi que pour l'eau chaude suit toujours le même modèle.

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

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

- ▶ Placez une tasse à espresso sous l'écoulement de café.
- ☞ ▶ Appuyez sur la touche Ristretto et maintenez-la **enfoncée**.  
**1 RISTRETTO** apparaît. L'intensité de café est affichée.
- ☞ ▶ **Continuez** à maintenir la touche Ristretto enfoncée jusqu'à ce que **ASSEZ CAFE? / PRESSER BOUTON** s'affiche.
- ☞ ▶ Relâchez la touche Ristretto.  
La préparation de café commence et le Ristretto s'écoule dans la tasse.

### 3 Apprenez à connaître les possibilités de commande

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

La préparation s'arrête. CONFIRME ✓ apparaît brièvement sur le visuel. La quantité d'eau réglée pour un Ristretto est durablement mémorisée. PRET apparaît sur le visuel.

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

## Réglages durables 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 et pour mémoriser durablement les réglages souhaités.

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

Menu	Sous-menu	Explication
ENTRETIEN	CAPPUCCINO NETTOYAGE, FILTRE CHANGER, APPAREIL NETTOYER, CAPPUCCINO RINGER, APPAREIL DETARTRE, APPAREIL RINGER	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Sélectionnez le programme d'entretien souhaité.</li></ul> <p>Si vous n'effectuez aucune action, le système quitte automatiquement le mode de programmation au bout de cinq secondes environ.</p>
PRODUITS	CHOISIR PRODUIT	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Sélectionnez vos réglages pour les spécialités de café et au lait et l'eau chaude.</li></ul>
FILTRE I.P.W.S.	OUI NON	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Indiquez si vous utilisez votre IMPRESSA avec ou sans cartouche filtrante CLARIS plus.</li></ul>
DURETE EAU (uniquement si le filtre n'est pas activé)	PAS ACTIVE, 1 * JH - 30 * JH	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Réglez la dureté de l'eau.</li></ul>




Menu	Sous-menu	Explication
ENERGIE ESM	ECONOMIE NON, ECONOM. NIV. 1, ECONOM. NIV. 2	▶ Sélectionnez un mode d'économie d'énergie.
HEURE	-- ---	▶ Réglez l'heure et le jour.
EN MARCHÉ	-- --- LMMJUSD	▶ Réglez l'heure d'allumage et d'extinction pour chaque jour de la semaine.
ARRET. APR.	PAS ACTIF, 0.5 H-15 H	▶ Réglez le nombre d'heures après lesquelles la machine IMPRESSA s'éteint automatiquement.
RINCAGES	RINCA. ALLUM., RINCA. CAPPU.	▶ Réglez si un rinçage à l'allumage doit être déclenché manuellement ou déclenché automatiquement. ▶ Réglez si l'invitation de rinçage Cappuccino doit être envoyée immédiatement ou 10 minutes après la préparation d'une spécialité de café.
REBAPTISER ABC...	NOM PRODUIT, ACCUEIL, MESSAGE FIN	▶ Modifier les différents noms.
LOGO		▶ Sélectionnez un logo qui sera affiché lorsque le visuel graphique n'est pas utilisé pour d'autres affichages.
INFORMATION		▶ Obtenez une vue d'ensemble de toutes les spécialités de café ou au lait préparées et consultez le statut d'entretien.
AFFICHAGE	UNITE, FORMAT TEMPS	▶ Sélectionnez l'unité pour la quantité d'eau et le format de l'heure.
LANGUE	DEUTSCH ENGLISH FRANCAIS ITALIANO NL	▶ Sélectionnez votre langue.
EXIT		▶ Quittez le mode de programmation.

### 3 Apprenez à connaître les possibilités de commande

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** : **FRET** 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 **PRODUITS** apparaisse.
-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder au menu.  
**PRODUIT / 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.

**i** Pour procéder au réglage du double produit, appuyez deux fois sur la touche respective en l'espace de deux secondes.

-  ▶ Appuyez sur la touche espresso.  
**1 ESPRESSO / QUANT. 60 ML**
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **1 ESPRESSO / NORMAL** apparaisse.
-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder au menu.  
**1 ESPRESSO / NORMAL**
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **1 ESPRESSO / FORT** apparaisse.
-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le réglage.  
**CONFIRME ✓** apparaît brièvement sur le visuel, ce qui permet de confirmer le réglage.  
**1 ESPRESSO / FORT**
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **1 ESPRESSO / EXIT** apparaisse.
-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch quitter le menu.  
**PRODUIT / CHOISIR PRODUIT**
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **PRODUIT / EXIT** apparaisse.



- ⏻ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter le menu.  
PRODUITS
- 🔄 ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que EXIT apparaisse.
- ⏻ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter le menu.  
PRET

## Informations et 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 :** **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 **INFORMATION** apparaisse.
- ⏻ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder au menu.  
**TOTAL**, 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 programmes 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 apparaisse.
- ⏻ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter le mode de programmation.  
PRET

## 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](http://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

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

- ▶ Répartir le sirop de cannelle dans des tasses à Cappuccino.
- ▶ Placer la tasse sous la buse 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

<b>Ingrédients</b> <b>(pour 2 personnes)</b>	<b>50 g de chocolat blanc</b> <b>2 espressos</b> <b>200 ml de lait</b> <b>copeaux de chocolat blanc pour la décoration</b>
---	---

- ▶ Faire mousser le lait avec la buse 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

<b>Ingrédients</b>	2 espressi forts
<b>(pour 2 personnes)</b>	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 espressi.
- ▶ Mélanger l'espresso avec le cacao et les épices et répartir dans deux verres.
- ▶ Faire mousser le lait et l'ajouter aux espressi.
- ▶ Saupoudrer de miettes de pain d'épices.

## Latte Macchiato Frio

<b>Ingrédients</b>	2 espressi froids
<b>(pour 2 personnes)</b>	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, du lait et 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 durables 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 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).

### 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. Le goût du café est fortement influencé par la finesse de mouture qui se règle pendant le broyage.
- **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.

## Ristretto

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

- ▶ Placez une tasse à espresso sous l'écoulement de café.
- ▶ Appuyez sur la touche Ristretto.  
1 RISTRETTO, l'intensité de café apparaît ensuite brièvement.  
La quantité d'eau pré-réglée s'écoule dans la tasse.  
La préparation s'arrête automatiquement, FRET apparaît sur le visuel.

## Espresso

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

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

- ▶ Placez une tasse à espresso sous l'écoulement de café.
- ☞ ▶ Appuyez sur la touche espresso.  
1 ESPRESSO, l'intensité de café apparaît ensuite brièvement.  
La quantité d'eau pré réglée s'écoule dans la tasse.  
La préparation s'arrête automatiquement, PRET apparaît sur le visuel.

## Café

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

- ▶ Placez une tasse sous l'écoulement de café.
- ☞ ▶ Appuyez sur la touche café.  
1 CAFE s'affiche, l'intensité de café apparaît ensuite brièvement.  
La quantité d'eau pré réglée s'écoule dans la tasse.  
La préparation s'arrête automatiquement, PRET apparaît sur le visuel.

## Café spécial



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

- ▶ Placez une tasse sous la buse Cappuccino.
- ☞ ▶ Appuyez sur la touche café spécial.  
1 SPECIAL s'affiche, l'intensité de café apparaît ensuite brièvement.  
La quantité d'eau pré réglée s'écoule dans la tasse.  
La préparation s'arrête automatiquement, PRET apparaît sur le visuel.

## Cappuccino

Une recette italienne classique. Pour la présentation, le Cappuccino est saupoudré d'un peu de poudre de cacao.

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

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

- ▶ Prenez le tuyau d'aspiration de lait contenu dans l'emballage du récipient à lait isolant. Pour une brique de lait, utilisez le tuyau long ; pour le récipient à lait isolant, utilisez le tuyau court.
- ▶ Raccordez le tuyau d'aspiration de lait à la buse.
- ▶ Plongez l'autre extrémité dans une brique de lait ou reliez-la au récipient à lait isolant.
- ▶ Placez une tasse sous la buse Cappuccino.
- ▶ Tournez le levier de sélection de la buse sur la position mousse de lait ☺.



- ▶ Appuyez sur la touche Cappuccino.

**1 CAFFUCCINO** apparaît et l'intensité de café s'affiche.

**1 CAFFUCCINO / LAIT**, la mousse de lait est préparée.

L'opération s'arrête automatiquement une fois que la quantité de lait est préréglée.

**1 CAFFUCCINO**

**1 CAFFUCCINO / CAFE**, la préparation de café commence.

La préparation s'arrête automatiquement une fois que la quantité d'eau est préréglée. **FRET** apparaît sur le visuel.



Pour garantir le bon fonctionnement de la buse Cappuccino, 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.

**Exemple :** voici comment préparer un Latte Macchiato.

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

- ▶ Prenez le tuyau d'aspiration de lait dans l'emballage du récipient à lait isolant. Pour une brique de lait, utilisez le tuyau long ; pour le récipient à lait isolant, utilisez le tuyau court.
- ▶ Raccordez le tuyau d'aspiration de lait à la buse.
- ▶ Plongez l'autre extrémité dans une brique de lait ou reliez-la au récipient à lait isolant.
- ▶ Placez un verre sous la buse Cappuccino.
- ▶ Tournez le levier de sélection de la buse sur la position mousse de lait ☺.



**i** Pour que les trois couches typiques du Latte Macchiato puissent encore mieux se former, versez, avant la préparation, 10 ml de lait frais dans le verre.

**i** Vous pouvez raffiner votre Latte Macchiato en ajoutant aussi un peu de sirop aromatisé dans le verre.

**☺** ▶ Appuyez sur la touche Latte Macchiato.

**1 LATTE MAC.** apparaît. L'intensité de café s'affiche.

**1 LATTE MAC. / LAIT** apparaît. La mousse de lait est préparée.

L'opération s'arrête automatiquement une fois que la quantité de lait est pré-réglée.

**1 LATTE MAC.**

**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.

**1 LATTE MAC. / CAFE** apparaît. La préparation de café commence.

La préparation s'arrête automatiquement une fois que la quantité d'eau est pré-réglée. **FRET** apparaît sur le visuel.

Pour garantir le bon fonctionnement de la buse Cappuccino, 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 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, **PREMOULU / TROP PEU** 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. Dans le cas contraire, l'IMPRESSA interrompt l'opération et est de nouveau prête 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 avec du café prémoulu.

- ▶ Placez une tasse sous l'écoulement de café.
- ▶ Ouvrez le couvercle du récipient à grains.
- ▶ Ouvrez le couvercle pour café prémoulu.  
**PREMOULU / REMPLIR FONDRE**
- ▶ Versez une dose rase de café prémoulu dans l'entonnoir de remplissage.
- ▶ Fermez le couvercle pour café prémoulu.  
**PREMOULU / CHOISIR PRODUIT**
- ☞ ▶ Appuyez sur la touche café.  
**1 CAFE**. La préparation de café commence.  
La quantité d'eau pré réglée s'écoule dans la tasse.  
La préparation s'arrête automatiquement, **PRET** apparaît sur le visuel.

## Lait chaud



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

- ▶ Prenez le tuyau d'aspiration de lait dans l'emballage du récipient à lait isolant. Pour une brique de lait, utilisez le tuyau long ; pour le récipient à lait isolant, utilisez le tuyau court.
- ▶ Raccordez le tuyau d'aspiration de lait à la buse.
- ▶ Plongez l'autre extrémité dans une brique de lait ou reliez-la au récipient à lait isolant.
- ▶ Placez une tasse sous la buse Cappuccino.
- ▶ Tournez le levier de sélection de la buse sur la position lait .
- ▶ Appuyez sur la touche lait.  **LAIT**. Le lait chaud s'écoule dans la tasse.

- i** Vous pouvez interrompre la préparation à tout moment. Appuyez pour cela sur une touche quelconque.
- i** Pendant la préparation, vous pouvez modifier la quantité pré-réglée en tournant le Rotary Switch.

L'opération s'arrête automatiquement une fois que la quantité de lait est pré-réglée. **FRET** apparaît sur le visuel.

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

## Eau chaude



### ATTENTION



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

- Basse
- Normale
- Elevée

---

Risque de brûlure par projections d'eau chaude.

- ▶ Evitez le contact direct avec la peau.
- 

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

- ▶ Placez une tasse sous l'écoulement d'eau chaude.
- ⚠ ▶ Appuyez sur la touche eau chaude.  
EAU CHAUDE apparaît et la température s'affiche.

**i** En appuyant plusieurs fois sur la touche eau chaude (**dans un délai de 2 secondes**), vous pouvez régler la température selon votre goût personnel. Ce réglage n'est pas mémorisé.

La quantité d'eau pré-réglée s'écoule dans la tasse.

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

## 6 Réglages durables en mode de programmation

### Produits

Dans le menu **PRODUITS**, vous pouvez effectuer des réglages personnels pour toutes boissons au café, au lait et les spécialités de café et au lait.

### Réglages durables pour les boissons au café, au lait et à l'eau chaude

Vous pouvez effectuer les réglages durables suivants pour les boissons au café, au lait et à l'eau chaude :

Produit	Température	Intensité du café	Quantité
1 Ristretto	BASSE, NORMALE, ELEVEE	LEGER, DOUX, NORMAL, FORT, EXTRA	15 ML - 240 ML
2 Ristretti	BASSE, NORMALE, ELEVEE	-	15 ML - 240 ML (par tasse)
1 espresso	BASSE, NORMALE, ELEVEE	LEGER, DOUX, NORMAL, FORT, EXTRA	15 ML - 240 ML
2 espressi	BASSE, NORMALE, ELEVEE	-	15 ML - 240 ML (par tasse)
1 café	BASSE, NORMALE, ELEVEE	LEGER, DOUX, NORMAL, FORT, EXTRA	15 ML - 240 ML
2 cafés	BASSE, NORMALE, ELEVEE	-	15 ML - 240 ML (par tasse)
1 café spécial	BASSE, NORMALE, ELEVEE	LEGER, DOUX, NORMAL, FORT, EXTRA	15 ML - 240 ML
2 cafés spéciaux	BASSE, NORMALE, ELEVEE	-	15 ML - 240 ML (par tasse)
1 lait	-	-	3 SEC - 120 SEC
2 laits	-	-	3 SEC - 240 SEC
Eau chaude	BASSE, NORMALE, ELEVEE	-	15 ML - 450 ML



- i** Pour 1 lait et 1 café spécial, vous pouvez par ailleurs définir s'il doit être **possible** ou **pas possible** de préparer simultanément 2 laits ou 2 cafés spéciaux.

### Réglages durables pour les boissons au café et au lait

Vous pouvez procéder aux réglages durables suivants pour les boissons au café et au lait :

Produit	Température	Intensité du café	Quantité
1 Cappuccino	BASSE, NORMALE, ELEVEE	LEGER, DOUX, NORMAL, FORT, EXTRA	Quantité de lait : 3 SEC – 120 SEC Pause : 0 SEC – 60 SEC Quantité d'eau : 15 ML – 240 ML
2 Cappuccini	BASSE, NORMALE, ELEVEE	–	Quantité de lait : 3 SEC – 240 SEC Pause : 0 SEC – 60 SEC Quantité d'eau : 15 ML – 240 ML (par tasse)
1 Latte Macchiato	BASSE, NORMALE, ELEVEE	LEGER, DOUX, NORMAL, FORT, EXTRA	Quantité de lait : 3 SEC – 120 SEC Pause : 0 SEC – 60 SEC Quantité d'eau : 15 ML – 240 ML
2 Latte Macchiati	BASSE, NORMALE, ELEVEE	–	Quantité de lait : 3 SEC – 240 SEC Pause : 0 SEC – 60 SEC Quantité d'eau : 15 ML – 240 ML (par tasse)




- i** Pour 1 Cappuccino et 1 Latte Macchiato, vous pouvez aussi définir s'il doit être **possible** ou **pas possible** de préparer simultanément 2 Cappuccini ou 2 Latte Macchiati.

## 6 Réglages durables en mode de programmation

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








**Exemple :** voici comment changer la quantité de lait de 1 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 :** **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 **PRODUITS** apparaisse.
-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder au menu.  
**PRODUIT / 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.

**i** Pour modifier le réglage du double produit, appuyez deux fois sur la touche respective dans un délai de deux secondes.

-  ▶ Appuyez sur la touche Latte Macchiato.  
**1 LATTE MAC. / QUANT. 45 ML**
-  ▶ Appuyez le Rotary Switch pour accéder au menu.  
**1 LATTE MAC. / QUANT. 45 ML**
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **1 LATTE MAC. / QUANT. 40 ML** apparaisse.
-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le réglage.  
**CONFIRME ✓** apparaît brièvement sur le visuel, ce qui permet de confirmer le réglage.  
**1 LATTE MAC. / QUANT. 40 ML**
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **1 LATTE MAC. / LAIT 16 SEC** apparaisse.
-  ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder au menu.  
**1 LATTE MAC. / LAIT 16 SEC**
-  ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **1 LATTE MAC. / LAIT 20 SEC** apparaisse.

- ⏻ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le réglage.  
CONFIRME ✓ apparaît brièvement sur le visuel.  
1 LATTE MAC. / LAIT 20 SEC
- ⌚ ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que 1 LATTE MAC. /  
PAUSE 30 SEC apparaisse.
- ⏻ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder au menu.  
1 LATTE MAC. / PAUSE 30 SEC
- ⌚ ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que 1 LATTE MAC. /  
PAUSE 40 SEC apparaisse.
- ⏻ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le réglage.  
CONFIRME ✓ apparaît brièvement sur le visuel.  
1 LATTE MAC. / PAUSE 40 SEC
- ⌚ ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que 1 LATTE MAC. /  
EXIT apparaisse.
- ⏻ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter le menu.  
PRODUIT / CHOISIR PRODUIT
- ⌚ ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que PRODUIT / EXIT  
apparaisse.
- ⏻ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter le menu.
- ⌚ ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que EXIT apparaisse.
- ⏻ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter le mode de pro-  
grammation.  
PRET

## Mode d'économie d'énergie

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

- ENERGIE ECONOM. 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.
- ENERGIE ECONOM. NIV. 1
  - Votre IMPRESSA est seulement toujours prête à l'emploi pour les boissons au café.
  - Pour la préparation de lait, la machine doit chauffer.
- ENERGIE ECONOM. 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.

## 6 Réglages durables en mode de programmation

- 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 **ENERGIE ECONOM. NON** à **ENERGIE ECONOM. NIV. 1**.

**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 **ENERGIE ESM** apparaisse.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder au menu.  
**ENERGIE ECONOM. NON**
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **ENERGIE ECONOM. NIV. 1** apparaisse.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le réglage.  
**CONFIRME ✓** apparaît brièvement sur le visuel, ce qui permet de confirmer le réglage.  
**ENERGIE ESM**
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **EXIT** apparaisse.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter le mode de programmation.  
**PRET**

## 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 **09:15**.

**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 **HEURE 08:45** apparaisse.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder au menu.  
**HEURE HEURES 08:45**
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **HEURE HEURES 09:15** apparaisse.

- ⌚ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le réglage des heures.
- ⌚ ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **HEURE**  
**MINUTES 09:50** apparaisse.
- ⌚ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le réglage des minutes.  
**CONFIRME ✓** apparaît brièvement sur le visuel, ce qui permet de confirmer le réglage.  
**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** apparaisse.
- ⌚ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter le mode de programmation.  
**PRET**

## Heure d'allumage

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

Dans le menu **EN MARCHE**, vous pouvez procéder aux réglages suivants :

- **EN MARCHE**
  - Réglez l'heure d'allumage selon vos désirs.
- **APPAR. ETEINT**
  - Réglez l'heure d'extinction selon vos désirs.
- **JOUR**
  - 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** : **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 **EN MARCHE / --- ! --- LNNJUSD** s'affiche.
- ⌚ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder au menu. **EN MARCHE --- ! ---**.
- ⌚ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder au menu. **EN MARCHE / HEURES --- ! ---**.
- 🌀 ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **EN MARCHE / HEURES 07:00** apparaisse.
- ⌚ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le réglage des heures.
- 🌀 ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **EN MARCHE / MINUTES 07:30** apparaisse.
- ⌚ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le réglage des minutes. **CONFIRME ✓** apparaît brièvement sur le visuel, ce qui permet de confirmer le réglage. **EN MARCHE 07:30**
- 🌀 ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **JOUR** apparaisse.
- ⌚ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder au menu. **JOUR / LU OUI**
- 🌀 ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **JOUR / DI OUI** apparaisse.
- ⌚ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder au menu. **JOUR / DI OUI**
- 🌀 ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **JOUR / DI NON** apparaisse.
- ⌚ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le réglage. **CONFIRME ✓** apparaît brièvement sur le visuel. **JOUR / DI NON**
- 🌀 ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **EXIT** apparaisse.
- ⌚ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter le menu. **JOUR**

- ⌚ ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **EXIT** apparaisse.
- ⌚ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter le menu.  
**EN MARCHÉ / 07:30 LHM.VS**
- ⌚ ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **EXIT** apparaisse.
- ⌚ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter le mode de programmation.  
**PRET**

## Extinction automatique

L'extinction programmable 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 **1 H** à **2 H**.

**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 **ARRET APR. 1 H** apparaisse.
- ⌚ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder au menu.  
**ARRET APR. 1 H**
- ⌚ ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **ARRET APR. 2 H** apparaisse.
- ⌚ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le réglage.  
**CONFIRME ✓** apparaît brièvement sur le visuel, ce qui permet de confirmer le réglage.  
**ARRET APR. 2 H**
- ⌚ ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **EXIT** apparaisse.
- ⌚ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter le mode de programmation.  
**PRET**

## Rinçages

Vous pouvez régler 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 pour que le rinçage Cappuccino ait lieu **immédiatement** après la préparation d'une boisson au lait.

**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 **RINÇAGES** apparaisse.
- 🕒 ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder au menu.  
**RINÇA . ALLUM . MANUEL**
- 🔄 ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **RINÇA . CAPPU . APR . 10 MIN** apparaisse.
- 🕒 ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder au menu.  
**RINÇA . CAPPU . APR . 10 MIN**
- 🔄 ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **RINÇA . CAPPU . TOUT DE SUITE** apparaisse.
- 🕒 ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le réglage.  
**CONFIRME ✓** apparaît brièvement sur le visuel, ce qui permet de confirmer le réglage.  
**RINÇA . CAPPU . TOUT DE SUITE**
- 🔄 ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **RINÇAGES EXIT** apparaisse.
- 🕒 ▶ Appuyez sur le Rotary Switch.  
**RINÇAGES**
- 🔄 ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **EXIT** apparaisse.
- 🕒 ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter le mode de programmation.  
**PRET**



## 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 **UNITE ML** à **UNITE OZ**.

**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 **AFFICHAGE** apparaisse.
- ⏻ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder au menu.  
**AFFICHAGE UNITE**

**i** Pour modifier le format de l'heure, tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **AFFICHAGE FORMAT TEMPS** apparaisse.

- ⏻ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder au menu.  
**AFFICHAGE UNITE ML**
- 🔄 ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **AFFICHAGE UNITE OZ** apparaisse.
- ⏻ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le réglage.  
**CONFIRME ✓** apparaît brièvement sur le visuel, ce qui permet de confirmer le réglage.  
**AFFICHAGE UNITE**
- 🔄 ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **AFFICHAGE EXIT** apparaisse.
- ⏻ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter le menu.  
**AFFICHAGE**
- 🔄 ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **EXIT** apparaisse.
- ⏻ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter le mode de programmation.  
**PRET**

### Logo

Vous pouvez sélectionner différents logos qui seront affichés lorsque le visuel n'est pas utilisé pour d'autres affichages. Vous pouvez p. ex. choisir les logos suivants :

- Logo JURA
- Tasse de café animée
- Heure
- Aucun logo

**Exemple :** vous réglez l'affichage de l'heure sur le visuel.

**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 **LOGO** apparaisse.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder au menu.  
**LOGO**
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **LOGO 08:45** (exemple) apparaisse.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le réglage.  
**CONFIRME ✓** apparaît brièvement sur le visuel, ce qui permet de confirmer le réglage.  
**LOGO 08:45** (exemple)
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **EXIT** apparaisse.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter le mode de programmation.  
**PRET / 08:45**

### 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

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

**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 LANGUE FRANCAIS apparaisse.
- ⌚ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder au menu.  
LANGUE FRANCAIS
- 🔄 ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que LANGUAGE ENGLISH apparaisse.
- ⌚ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le réglage.  
Le message CONFIRMED ✓ apparaît sur le visuel pour confirmer le réglage.  
LANGUAGE ENGLISH
- 🔄 ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que EXIT apparaisse.
- ⌚ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter le mode de programmation.  
COFFEE READY

## Rebaptiser

Vous pouvez modifier tous les noms de produits ainsi que le texte d'accueil et de message de fin.

**Exemple :** voici comment modifier le nom du produit de 1 CAFE à MON CAFE.

**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 REBAPTISER ABC... apparaisse.
- ⌚ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder au menu.  
REBAPTISER NOM PRODUIT

- i** En faisant tourner le Rotary Switch , vous pouvez sélectionner le texte d'accueil et le message de fin.

## 6 Réglages durables en mode de programmation

- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder au menu.  
CHANGER NOM PRODUIT
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch.  
NOM PRODUIT / CHOISIR PRODUIT
- i** Lors de l'étape suivante, sélectionnez la touche du produit que vous désirez rebaptister. Aucun produit n'est préparé lors de cette opération.
- ▶ Appuyez sur la touche café.  
... / ABCDEFG...✓
- ▶ Tournez le Rotary Switch pour sélectionner le caractère voulu.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le caractère.  
MON CAFE / ABCDEFG...✓
- i** Pour effacer le dernier caractère saisi, sélectionnez le caractère ← à la fin de l'alphabet et appuyez sur le Rotary Switch.
- ▶ Sélectionnez le caractère ✓ à la fin de l'alphabet et appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer cette entrée.  
Le message CONFIRME ✓ apparaît brièvement sur le visuel.  
REBAPTISER ABC...✓
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que EXIT apparaisse sur le visuel.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter le mode de programmation.  
PRET

## 7 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
- Rinçage de la buse Cappuccino
- Nettoyage de la buse Cappuccino

**i** Effectuez les nettoyages, le détartrage ou le remplacement de filtre quand la machine affiche que ces opérations doivent être réalisées.

### Conseils d'entretien

Pour pouvoir profiter longtemps de votre IMPRESSA et assurer toujours une qualité de café optimale, il convient de 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 Cappuccino (voir chapitre 7 » Entretien – Rinçage de la buse Cappuccino «).
- Essuyez la surface de la machine avec un chiffon humide.

### Rinçage de la machine

A 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 durables en mode de programmation – Rinçages «).

A 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 :** **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 sur le visuel.
- 🕒 ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder au menu.  
**CAPPUCCINO NETTOYER**
- 🔄 ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **RINCER** apparaisse.
- 🕒 ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour lancer le cycle de rinçage.  
**APPAR. RINCE**

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

## Remplacement du filtre

**i** L'efficacité du filtre est épuisée après le passage de 50 litres d'eau ou au bout de 2 mois. Votre IMPRESSA demande un remplacement du 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](http://www.jura.com).

## Remplacement sur demande

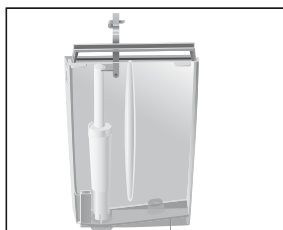
Voici comment remplacer la cartouche filtrante CLARIS plus lorsque votre IMPRESSA vous y invite.

**Condition :** le message **PRET / CHANGE.FILTRE** est affiché et la touche d'entretien **⚡** est allumée.

- ⚡ ▶ Appuyez sur la touche d'entretien.  
**CHANGER DUREE ENV. 2' / ALLUMER OUI**

- i** Si vous ne souhaitez pas encore démarrer le remplacement du filtre, tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **CHANGER / 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.  
**METTRE FILTRE / PRESSER BOUTON**
- ▶ Retirez le réservoir d'eau et videz-le.
- ▶ Ouvrez le porte-filtre et retirez la cartouche filtrante CLARIS plus usagée ainsi que la rallonge.
- ▶ Enfoncez la rallonge sur la partie supérieure de la nouvelle cartouche filtrante CLARIS plus.
- ▶ 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 Cappuccino.
- ▶ Tournez le levier de sélection de la buse sur la position vapeur ↓.
- ❖ ▶ Appuyez sur la touche d'entretien.  
**FILTRE RINCE**, 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 **PRET** est affiché sur le visuel.

- ⌚ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch **jusqu'à ce que ENTRETIEN** apparaisse sur le visuel.
- ⌚ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder au menu.  
**CAPPUCCINO NETTOYER**
- ⌚ ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **CHANGE .**  
**FILTRE** apparaisse.
- ⌚ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch.  
**CHANGER DUREE ENV. 2' / ALLUMAGE OUI**
  - ▶ Continuez par la **deuxième** demande d'action (indiquée par ▶), comme décrit sous » **Remplacement du filtre 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.

- i** Le programme de nettoyage dure env. 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 message **PRET / NETTOYER** est affiché et la touche d'entretien  est allumée.

-  ▶ Appuyez sur la touche d'entretien.

**NETTOYER DUREE ENV. 20' / ALLUMAGE OUI**

- i** Si vous ne souhaitez pas encore démarrer le nettoyage, tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **NETTOYAGE / 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.

**BAC / MARC VIDER**

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

**PRESSER BOUTON** apparaît. La touche d'entretien  s'allume.

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

-  ▶ Appuyez sur la touche d'entretien.

**APPAREIL NETTOIE** apparaît. De l'eau s'écoule de l'écoulement de café.

L'opération s'interrompt, **AJOUTER PASTILLE** apparaît.

- ▶ Ouvrez le couvercle du récipient à grains.
- ▶ 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 et le couvercle du récipient à grains.

**PRESSER BOUTON** apparaît. La touche d'entretien  s'allume.

-  ▶ Appuyez sur la touche d'entretien.

**APPAREIL NETTOIE** apparaît. De l'eau s'écoule plusieurs fois de l'écoulement de café et de la buse Cappuccino.

L'opération s'interrompt, **BAC / MARC VIDER** 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 :** **PRET** est affiché sur le visuel.

- ⌚ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch **jusqu'à ce que ENTRETIEN** apparaisse sur le visuel.
- ⌚ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder au menu.  
**CAPPUCCINO NETTOYER**
- ⌚ ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **APPAREIL NETTOYER** apparaisse.
- ⌚ ▶ Appuyez sur le Rotary Switch.  
**NETTOYER DUREE ENV. 20' / ALLUMAGE OUI**
  - ▶ Continuez par 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, il n'apparaît pas d'invitation au détartrage.

- @ 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 message **FRET / DETARTRE** est affiché et la touche d'entretien **⚡** est allumée.

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

**DETARTRAGE DUREE ENV. 45' / ALLUMAGE  
OUI**

- i** Si vous ne souhaitez pas encore démarrer le détartrage, tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **DETARTRAGE / 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.

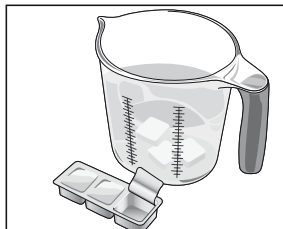
**BAC / MARC VIDER**

- ▶ 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.

## 7 Entretien



- ▶ 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 BOUTON** apparaît. La touche d'entretien ☘ s'allume.
- ▶ Retirez la buse Cappuccino.
- ▶ Placez un récipient sous l'écoulement d'eau chaude et sous le raccord de la buse.
- ☘ ▶ Appuyez sur la touche d'entretien.  
**APPAREIL DETARTRE**  
De l'eau s'écoule de l'écoulement d'eau chaude et du raccord de la buse. La touche d'entretien clignote pendant le cycle de détartrage.  
L'opération s'interrompt automatiquement, **BAC / MARC VIDER** apparaît.
- ▶ Videz les récipients situés sous l'écoulement d'eau chaude et sous le raccord de la buse.
- ▶ Videz le bac d'égouttage et le récipient à marc de café et remettez-les en place.  
**RESERVOIR REMPLIR**
- ▶ Retirez le réservoir d'eau et rincez-le soigneusement.
- ▶ Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche du robinet et remettez-le en place.  
**PRESSER BOUTON** apparaît. La touche d'entretien ☘ s'allume.
- ▶ Remontez la buse Cappuccino.
- ▶ Placez un récipient sous l'écoulement de café et un autre sous la buse Cappuccino.
- ☘ ▶ Appuyez sur la touche d'entretien.  
**APPAREIL DETARTRE** apparaît. De l'eau s'écoule de l'écoulement d'eau chaude et de la buse Cappuccino.  
**APPAREIL CHAUFFE, APPAREIL RINCE** s'affichent. De l'eau s'écoule de l'écoulement de café.  
L'opération s'interrompt automatiquement, **BAC / MARC VIDER** apparaît.

- ▶ 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 **PRET** est affiché sur le visuel et le filtre n'est pas activé.

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

## 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 durables en mode de programmation – Rinçages «).

## Rinçage de la buse Cappuccino sur demande



**Condition :** **FRET / CAPPU. RINCER** est affiché sur le visuel.  
La touche d'entretien **⚙** s'allume.

- ▶ Placez un récipient sous la buse Cappuccino.
- ▶ Tournez le levier de sélection sur la position vapeur **☁**.
- ⚙** ▶ Appuyez sur la touche d'entretien.  
**RINCAGE CAPPUCCINO** apparaît. La buse Cappuccino est rincée.  
La préparation s'arrête automatiquement. **FRET** apparaît sur le visuel.

## Nettoyage de la buse Cappuccino

### ATTENTION

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

---

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 Cappuccino.

**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).

## Démarrage manuel du nettoyage Cappuccino

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

- ⌚** ▶ Appuyez sur le Rotary Switch **jusqu'à ce que ENTRETIEN** apparaisse sur le visuel.
- ⌚** ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder au menu.  
**CAPPUCCINO NETTOYER**
- ⌚** ▶ Appuyez sur le Rotary Switch.  
**DETERGENT POUR CAPPUCCINO / PRESSER BOUTON**
- ▶ Remplissez un récipient de 250 ml d'eau fraîche et versez-y un bouchon (max. 15 ml) de détergent Cappuccino.



### Nettoyage de la buse Cappuccino sur demande

- ▶ Plongez le tuyau d'aspiration de lait dans le récipient.
- ▶ Tournez le levier de sélection sur la position mousse de lait ☺ ou sur lait ☑.
- ▶ Placez un autre récipient sous la buse Cappuccino.
- ♣ ▶ Appuyez sur la touche d'entretien.

NETTOYAGE CAPPUCCINO apparaît. La buse et le tuyau sont nettoyés.

EAU POUR CAPPUCCINO / PRESSER BOUTON

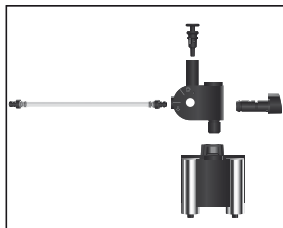
- ▶ Rincez soigneusement le récipient, remplissez-le de 250 ml d'eau fraîche et plongez le tuyau d'aspiration de lait dedans.
  - ▶ Videz l'autre récipient et placez-le à nouveau sous la buse.
  - ♣ ▶ Appuyez sur la touche d'entretien.
- NETTOYAGE CAPPUCCINO apparaît. La buse et le tuyau sont rincés à l'eau fraîche.
- Le message FRET s'affiche sur le visuel. Votre IMPRESSA est prête à l'emploi.

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

**Condition :** le message DETERGENT POUR CAPPUCCINO / PRESSER BOUTON est affiché et la touche d'entretien ♣ est allumée.

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

## Démontage et rinçage de la buse Cappuccino



- ▶ Retirez prudemment la buse Cappuccino.
- ▶ Démontez la buse de Cappuccino en pièces détachées.
- ▶ Rincez soigneusement toutes les pièces de la buse sous l'eau courante.
- ▶ Montez la buse Cappuccino et assemblez-la à nouveau avec le raccord.

## Elimination des corps étrangers

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



- ⏻ ▶ Eteignez votre machine au moyen de la touche marche/arrêt.
- ⏻ ▶ Mettez votre machine hors tension par l'interrupteur principal.
- ▶ Ouvrez le couvercle du récipient à grains et retirez le couvercle protecteur d'arôme.
- ▶ Aspirez les 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.
- ▶ 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

Les grains de café peuvent présenter une légère couche grasseuse 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.

**Condition :** **PRET** / **REPLIR GRAINS** est affiché sur le visuel.

- ⏻ ▶ Eteignez votre machine au moyen de la touche marche/arrêt.
  - ⏻ ▶ Mettez votre machine hors tension par l'interrupteur principal.
  - ▶ Ouvrez le couvercle du récipient à grains et retirez le couvercle protecteur d'arôme.
  - ▶ Nettoyez le récipient à grains au moyen d'un chiffon sec et doux.
  - ▶ Remplissez le récipient à grains de grains de café puis fermez le couvercle protecteur d'arôme et le couvercle du récipient à grains.
- Le nettoyage du récipient à grains est terminé.

## Détartrage du réservoir d'eau

Le réservoir d'eau peut s'entartrer. Pour garantir un fonctionnement impeccable, le réservoir d'eau doit être détartré de temps en temps.

- ▶ Retirez la réservoir d'eau.
- ▶ Si vous utilisez une cartouche filtrante CLARIS plus, retirez-la.
- ▶ Détartrez le réservoir au moyen d'un détartrant doux, en usage dans le commerce, conformément 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

### Aussi fraîche qu'à la source

Ceux qui ont déjà eu l'occasion de boire de l'eau fraîchement puisée à la source le savent : il y a tout un monde entre l'élixir de vie naturel et l'eau traitée qui sort du tuyau de canalisation. Rares toutefois sont ceux qui peuvent directement se servir à la source.

La recette a un nom : cartouche filtrante CLARIS plus de JURA. Grâce à elle, l'eau calcaire du robinet se transforme en une eau d'un neutre idéale pour le café. De plus, CLARIS plus propose une « assurance contre l'entartrage » à votre machine à café ou espresso, ce qui rallonge la durée de vie de votre appareil en cas d'utilisation correcte.

Notre eau du robinet est d'une excellente qualité potable. Elle est soumise à des contrôles sanitaires permanents, satisfait à de strictes exigences légales en matière de qualité et contient les principaux sels minéraux, ainsi que du fluorure.

### Une eau en permanence fraîchement filtrée et saine

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

La cartouche vous permet de cumuler trois avantages précieux :

- La garantie que l'eau est fraîchement filtrée avant chaque prélèvement.
- Grâce à l'eau fraîche et aux arômes authentiques, une bonne dose de délicatesse flatte votre palais.
- Vous méngez votre IMPRESSA pendant toute sa durée de vie (plus de détartrage nécessaire).

CLARIS plus de JURA est dure avec le calcaire et douce avec votre machine à café.

### La qualité ne connaît pas de compromis

Vos appareils électroménagers vous le disent chaque jour : avec le temps, le calcaire provoque des dégâts. Il se dépose peu à peu sur les éléments chauffants sous forme de calcaire, obstruant le chauf-

fage et les conduites. Le calcaire déprave aussi la qualité des boissons désirées. Au fil du temps, l'eau n'est plus chauffée de manière optimale. Le résultat : un café au goût moins intense, un espresso moins corsé, un thé insipide... En clair : une déperdition gustative.

### **La qualité de A à Z**

Attachez-vous de l'importance à la qualité dès l'achat de vos spécialités de café, d'espresso ou de thé ? Dans ce cas, vous devriez également opter pour la meilleure variante possible en ce qui concerne l'eau. Dès la première utilisation de la cartouche filtrante CLARIS plus, vous constaterez la différence. L'eau sera plus pure et l'arôme de vos spécialités de café vous enthousiasmera.

### **Le détartrage superflu**

Si vous vous servez régulièrement de la cartouche filtrante CLARIS plus, le fastidieux travail de détartrage vous sera dès maintenant épargné. Votre machine à café vous remerciera par sa longue durée de vie. Il est recommandé d'utiliser CLARIS plus avec une eau dont la dureté est supérieure à 10° dH (degré allemand). Lors de la première mise en service de votre machine à café JURA, la languette de test Aquadur® livrée avec l'appareil vous permet de mesurer la dureté de l'eau chez vous.

### **L'interaction de matériaux organiques**

La cartouche filtrante CLARIS plus a été spécialement développée pour les automates espresso/café JURA. Elle fonctionne selon un système d'échangeur d'ions avec du charbon actif en granulés, des matériaux purement organiques et qui ne contiennent pas d'additifs chimiques. Leur interaction permet de réduire les dépôts de calcaire, les métaux lourds, ainsi que d'autres substances toxiques qui polluent l'eau du robinet. Dans le même temps, d'autres substances qui dépravent l'odeur et le goût telles que le chlore sont largement éliminées. Les sels minéraux et le fluorure contenus dans l'eau sont bien entendu conservés.

### **Une eau fraîchement filtrée » just in time «**

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

**Principe du courant ascendant**

L'eau s'écoule à travers le filtre à une vitesse constante, de telle sorte que les granulés tourbillonnent et sont tous utilisés de manière égale. Ce système garantit un usage optimal du filtre. L'eau qui reste dans le réservoir conserve son équilibre initial jusqu'à la prochaine sélection.

**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.

La manière de procéder est décrite en détail au chapitre 7 » Entretien – Remplacement du filtre «.

Les cartouches filtrantes usagées sont reprises par le revendeur. Elles rejoignent ainsi le cycle de récupération.

**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. vacances), nous vous recommandons de procéder comme suit pour conserver la cartouche filtrante : sortez la cartouche du réservoir d'eau. Mettez-la dans un verre rempli d'environ deux centimètres d'eau et placez-le au réfrigérateur.

Lors de la première mise en service, nous vous conseillons de faire s'écouler un demi-litre d'eau avant de sélectionner la boisson de votre choix. 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





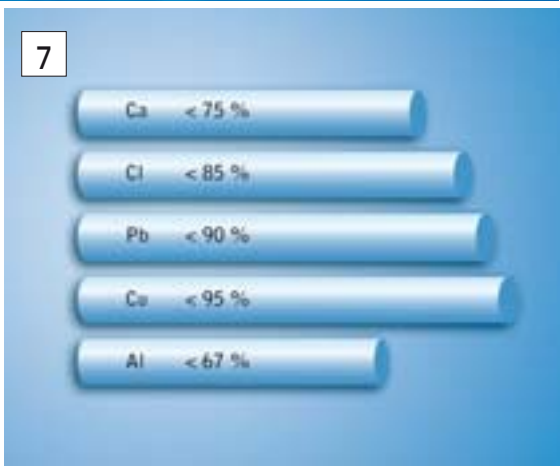




5



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 garanzissez 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.

## 10 Accessoires et service après-vente

### Elargissez votre horizon du café

1 Les spécialités de café additionnées de lait sont en vogue. Buse Cappuccino 2-en-1 : la méthode la plus rapide, directe et simple de se plonger dans le monde du plaisir d'un café parfait et de se délecter avec des spécialités d'une grande variété.

### Accessoires d'entretien

2 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

3 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

4 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

5 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 Cappuccino JURA

6 Nettoyez votre buse Cappuccino avec le détergent Cappuccino JURA d'origine. Vous obtiendrez ainsi une propreté optimale.

### Service après-vente

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

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

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









3







4



5



6





SERVICE FABRIK



8



9



## 11 Messages sur le visuel

Message	Cause/Conséquence	Mesure
BAC VIDER	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.
RESERV. EAU REPLIR	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 «).
MARC VIDER	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.
BAC MANQUE	Le bac d'égouttage n'est pas correctement en place ou est absent. 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.
RECIP. MARC MANQUE	Le récipient à marc de café n'est pas correctement en place ou est absent. Vous ne pouvez préparer ni boissons au café, ni eau chaude, ni boissons au lait.	▶ Mettez le récipient à marc de café en place.
PRESSER ENTRETIEN	La machine IMPRESSA demande un rinçage.	▶ Appuyez sur la touche d'entretien pour déclencher le rinçage.
PRET / REPLIR 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 «).

Message	Cause/Conséquence	Mesure
PRET / CAPPU, RINCER	La machine IMPRESSA demande un rinçage Cappuccino.	▶ Appuyez sur la touche d'entretien pour déclencher le rinçage Cappuccino.
PRET / NETTOYER	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 «).
PRET / NETTOYER (clignote)	Après 250 préparations, l'IMPRESSA demande un nettoyage.	▶ Effectuez le nettoyage (voir chapitre 7 » Entretien – Nettoyage de la machine «).
NETTOYER MAINTENANT / NETTOYER (clignote)	Après 260 préparations, l'IMPRESSA demande un nettoyage.	▶ Effectuez le nettoyage (voir chapitre 7 » Entretien – Nettoyage de la machine «).
PRET / DETARTREZ	L'IMPRESSA demande un détartrage.	▶ Effectuez le détartrage (voir chapitre 7 » Entretien – Détartrage de la machine «).
PRET / DETARTRAGE (clignote)	L'IMPRESSA demande un détartrage.	▶ Effectuez le détartrage (voir chapitre 7 » Entretien – Détartrage de la machine «).
DETARTREZ MAINTENANT / DETARTREZ (clignote)	L'IMPRESSA demande un détartrage.	▶ Effectuez le détartrage (voir chapitre 7 » Entretien – Détartrage de la machine «).
PRET / CHANGE, FILTRE	L'efficacité du filtre est épuisée au bout de 2 mois ou après le passage de 50 litres d'eau.	▶ Remplacez la cartouche filtrante CLARIS plus (voir chapitre 7 » Entretien – Remplacement du filtre «).
PRET / CHANGE, FILTRE (clignote)	L'efficacité du filtre est épuisée au bout de 2 mois ou après le passage de 55 litres d'eau.	▶ Remplacez la cartouche filtrante CLARIS plus (voir chapitre 7 » Entretien – Remplacement du filtre «).
CHANGER MAINTENANT / CHANGE, FILTRE (clignote)	L'efficacité du filtre est épuisée au bout de 2 mois ou après le passage de 60 litres d'eau.	▶ Remplacez la cartouche filtrante CLARIS plus (voir chapitre 7 » Entretien – Remplacement du filtre «).

Message	Cause/Conséquence	Mesure
DETERGENT POUR CAPPUCCINO / PRESSER BOUTON	L'IMPRESSA vous demande de nettoyer la buse Cappuccino.	► Nettoyez la buse Cappuccino (voir chapitre 7 » Entretien – Nettoyage de la buse Cappuccino «).
COUVERCLE MANQUE	Le couvercle protecteur d'arôme n'est pas correctement en place ou est absent. Vous ne pouvez pas préparer de boissons au café ; la préparation d'eau chaude ou de lait est possible.	► Mettez le couvercle protecteur d'arôme.
PREMOULU / TROP PEU	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 2 » Préparation par simple pression d'un bouton – Café prémoulu «).
CONE POUVRE	Le cône de café prémoulu n'est pas en place.	► Mettez le cône de café prémoulu en place.

## 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.	► Rincez et nettoyez la buse Cappuccino (voir chapitre 7 » Entretien – Buse Cappuccino «).
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.
<b>PRET / REMPLIR GRAINS</b> s'affiche alors que le récipient à grains a été rempli.	Le broyeur n'est pas encore entièrement rempli de grains.	► Préparez une spécialité de café.
<b>PRET / REMPLIR GRAINS</b> 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 7 » Entretien – Nettoyage du récipient à grains «).
<b>BAC VIDER</b> s'affiche en permanence.	Les contacts métalliques du bac d'égouttage sont encrassés ou mouillés.	► Nettoyez les contacts métalliques au dos du bac d'égouttage.
<b>RESERV. EAU REMPLIR</b> 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 7 » Entretien – Détartrage du réservoir d'eau «).



Problème	Cause/Conséquence	Mesure
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. Le numéro de téléphone est indiqué au chapitre 16 » Contacts JURA «.

## 13 Transport et élimination écologique

### Transport / vidange du système

Conservez l'emballage de votre IMPRESSA. Il vous servira à le 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 la réservoir d'eau.
- ▶ Placez un récipient sous l'écoulement d'eau chaude et sous la buse Cappuccino.
- ❖ ▶ 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 Cappuccino et de l'écoulement d'eau chaude. L'opération s'arrête automatiquement. L'IMPRESSA s'éteint.
- ☞ ▶ Mettez votre IMPRESSA hors tension par l'interrupteur principal.



- 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 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).










**Ⓢ** 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	1350 W
Contrôle de sécurité	   
Consommation en énergie en mode veille	3,3 Wh
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 Generation II, deux Cappuccini et deux 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](http://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.

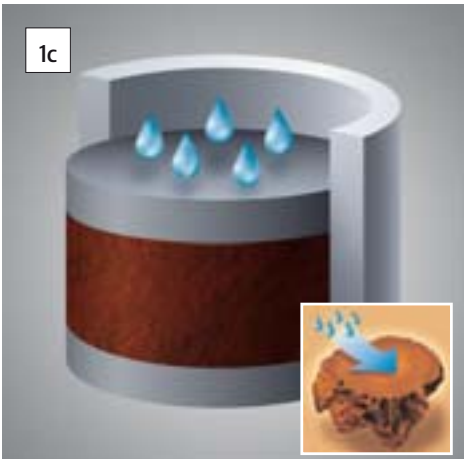
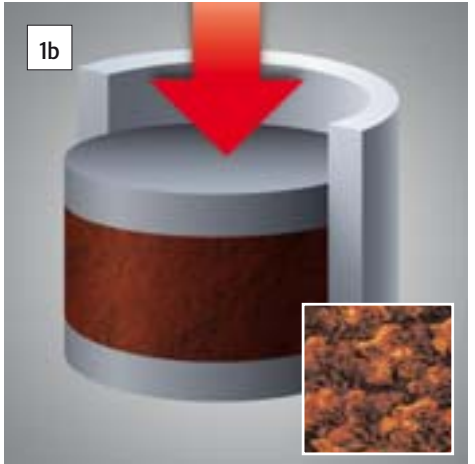
**4** La chambre de percolation variable contient entre 5 et 16 g de café. Il est ainsi possible de préparer 2 tasses en un seul cycle de percolation.

**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





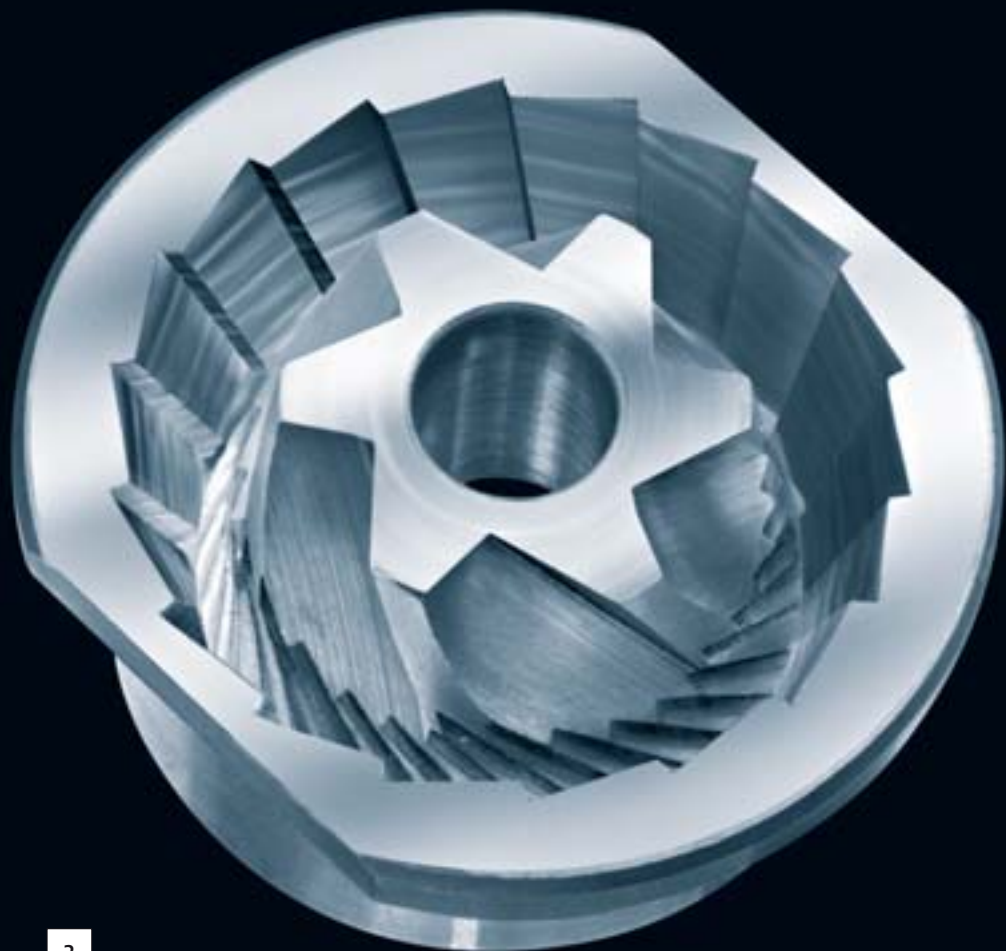
IMPRESSA C



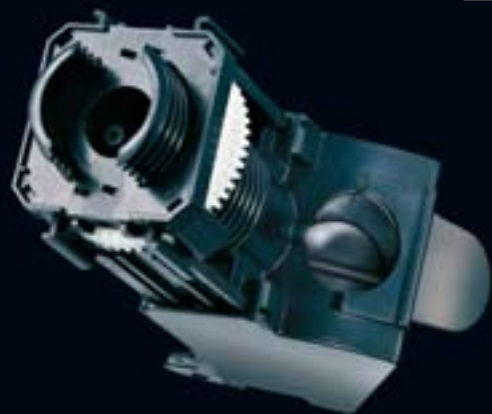
IMPRESSA X



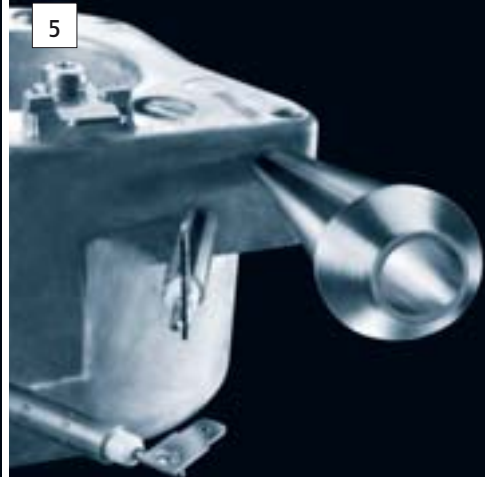
IMPRESSA Xf



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. gratuit : (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 d'entretien 84
- Allumage
  - Machine 25
  - Programmable 53

### B

- Bac d'égouttage 8
- Buse Cappuccino
  - Buse Cappuccino 2-en-1 8
  - Démontage et rinçage 72
  - Nettoyage 70
  - Rinçage 69
- Buse Cappuccino 2-en-1 8

### C

- Café 42
- Café prémoulu 45
- Café spécial 42
- Cappuccino 43
- Caractéristiques techniques 99, 100
- Cartouche filtrante CLARIS plus
  - Mise en place et activation 21
  - Remplacement 62
- Changer le nom du produit 59
- CLARIS plus 75, 83
- Couvercle
  - Récipient à grains 8
  - Réservoir d'eau 8

### D

- Dépannage 96
- Détartrage
  - Machine 66
  - Réservoir d'eau 73
- Détermination et réglage de la dureté de l'eau 23

### E

- Eau chaude 47
- Ecoulement d'eau chaude 8
- Ecoulement de café, réglable en hauteur 8
- Ecran et messages 93
- Élimination des corps étrangers 72
- Entretien 61
  - Conseils d'entretien 61
  - Statut d'entretien 33
  - Touche d'entretien 9
- Espresso 42
- Extinction 26
  - Automatique 55
  - Mode veille 26
- Extinction automatique 55

### F

- Filtre
  - Mise en place et activation 21
  - Remplacement 62
- Finesse de mouture
  - Réglage du broyeur 24

### H

- Heure d'allumage, programmable 53
- Heure et jour 52

### I

- Informations 33
- Installation 18
- Internet 17

### K

- Knowledge Builder 17

### L

- Lait
  - Chaud 46
- Lait chaud 46
- Langue 58
- Latte Macchiato 44
- Logo 58

**M**

- Machine
  - Détartrage 66
  - Nettoyage 64
  - Rinçage 61
- Matériel fourni 18
- Messages à l'écran 93
- Mise en service
  - Première mise en service 20
- Mode d'économie d'énergie 51
- Mode de programmation
  - Extinction automatique 55
  - Heure d'allumage 53
  - Heure d'allumage programmable 53
  - Heure et jour 52
  - Mode d'économie d'énergie 51
  - Rebaptiser 59
  - Rinçages 56
- Mode veille
  - Extinction 26

**N**

- Nettoyage
  - Buse Cappuccino 70
  - Machine 64
  - Récipient à grains 73

**P**

- Plaque signalétique 99
- Pour votre sécurité 10
- Première mise en service 20
- Préparation
  - Café 42
  - Café prémoulu 45
  - Café spécial 42
  - Cappuccino 43
  - Eau chaude 47
  - Espresso 42
  - Lait chaud 46
  - Latte Macchiato 44
  - Par pression d'un bouton 40
  - Ristretto 41
- Problèmes
  - Dépannage 96

**Q**

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

**R**

- Recettes 34
- Récipient à grains 8
  - Nettoyage 73
  - Remplissage 19
- Récipient à marc de café 8
- Réglage du broyeur 24
- Réglage et détermination
  - La dureté de l'eau 23
- Réglages
  - Réglages durables en mode de programmation 48
  - Réglage uniques avant et pendant la préparation 28
- Réservoir d'eau 8
  - Détartrage 73
  - Remplissage 19
- Retrait des petites pierres 72
- Rinçage
  - Buse Cappuccino 69
  - Machine 61
- Rinçages 56
- Ristretto 41
- Rotary Switch 9, 16

**S**

- Sécurité 10
- Sélecteur de finesse de mouture 8
- Service après-vente 84
- Spécialités 34
  - Spécialités à la mode, au lait 83

**U**

- Unité de quantité d'eau / format de l'heure 57





## 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 Z5 – Generation II montrent le modèle IMPRESSA Z5 – Generation II Alu. 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).

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](http://www.jura.com)