

# IMPRESSA F55/F505



**de Veränderter Lieferumfang:**

Wichtige Informationen und Ergänzungen zur Bedienungsanleitung Ihrer IMPRESSA

**en Modified scope of supply:**

Additions and important information about the instructions for use for your IMPRESSA

**fr Modification du matériel fourni :**

informations importantes et compléments au mode d'emploi de votre IMPRESSA

**it Dotazione modificata:**

importanti informazioni e integrazioni per le istruzioni per l'uso dell'IMPRESSA

**nl Gewijzigde leveringsomvang:**

belangrijke informatie en toelichtingen op de gebruiksaanwijzing van uw IMPRESSA

**es Equipamiento modificado:**

Información y suplementos importantes del modo de empleo de su IMPRESSA

**pt Alteração da caixa original:**

Informações importantes e complementos ao manual de instruções da sua IMPRESSA

**sv Ändrad leverans:**

Viktig information och kompletteringar till bruksanvisningen för din IMPRESSA

**ru Измененный комплект поставки:**





Важная информация и дополнения к руководству по эксплуатации Вашей IMPRESSA

**⚠** Die beiliegende Bedienungsanleitung für die IMPRESSA F50/F505 gilt ebenfalls für Ihre IMPRESSA F55.

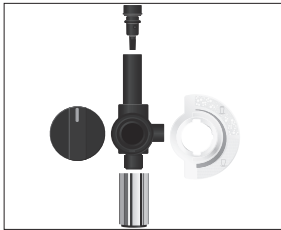
## Veränderter Lieferumfang Ihrer IMPRESSA F55/F505

**Profi-Feinschaumdüse** Ihre IMPRESSA ist standardmäßig mit der **Profi-Feinschaumdüse** ausgestattet. Die neue, innovative Feinschaum-Technologie liefert feinporigen Milchschaum von lang anhaltender Konsistenz.

**Abweichungen zur Bedienungsanleitung** Auf den Abbildungen in der Bedienungsanleitung wird jeweils die **Profi-Cappuccino-Düse** gezeigt. Die Beschreibungen (insbesondere in Kapitel 13) gelten jedoch auch für die Profi-Feinschaumdüse. Beachten Sie hierbei die abweichenden Symbole für die »Position Milchschaum« und den »Bereich Milch«:

	Profi-Feinschaumdüse	Profi-Cappuccino-Düse
»Position Milchschaum«		
»Bereich Milch«		

**Profi-Feinschaumdüse zerlegen und spülen** Damit die Profi-Feinschaumdüse einwandfrei funktioniert und aus hygienischen Gründen müssen Sie sie **täglich** zerlegen und spülen, wenn Sie Milch zubereitet haben. Sie werden von Ihrer IMPRESSA nicht aufgefordert, die Profi-Feinschaumdüse zu zerlegen und zu spülen.



- ▶ Entfernen Sie den Milchschauch und spülen Sie ihn gründlich unter fließendem Wasser.
  - ▶ Ziehen Sie die Profi-Feinschaumdüse mit einer leichten Drehbewegung vorsichtig vom Connector System<sup>®</sup> ab.
  - ▶ Zerlegen Sie die Profi-Feinschaumdüse in ihre Einzelteile.
  - ▶ Spülen Sie alle Teile der Profi-Feinschaumdüse gründlich unter fließendem Wasser. Bei stark eingetrockneten Milchrückständen legen Sie die Einzelteile zunächst in JURA-Milchsystem-Reiniger ein und spülen Sie sie danach gründlich.
  - ▶ Setzen Sie die Profi-Feinschaumdüse wieder zusammen.
- i** Achten Sie darauf, dass alle Einzelteile korrekt und fest zusammengesteckt sind, damit die Profi-Feinschaumdüse optimal funktioniert.
- ▶ Stecken Sie die Profi-Feinschaumdüse fest auf das Connector System<sup>®</sup>.





Changes to products supplied as standard for your IMPRESSA F55/F505

- ⚠ The instructions for use enclosed for the IMPRESSA F50/F505 also apply to your IMPRESSA F55.

## Changes to products supplied as standard for your IMPRESSA F55/F505

**Professional fine foam frother** Your IMPRESSA is fitted with the **professional fine foam frother** as standard. The new, innovative fine foam technology delivers fine milk foam with a long-lasting consistency.

**Deviations from instructions for use** The illustrations in the instructions for use show the **Professional Cappuccino Frother**. However, the descriptions (in chapter 13 in particular) also apply to the professional fine foam frother. Note the different symbols for the "Milk Foam position" and "Milk stage":

	Professional fine foam frother	Professional Cappuccino Frother
"Milk Foam position"		
"Milk stage"		

### Dismantling and rinsing the professional fine foam frother

To make sure the professional fine foam frother works properly, and in the interests of hygiene, it must be dismantled and rinsed **daily** if you have been preparing milk. Your IMPRESSA will not prompt you to dismantle and rinse the professional fine foam frother.

- ▶ Remove the milk pipe and rinse it thoroughly under running water.
- ▶ Carefully remove the professional fine foam frother from the Connector System® by twisting slightly.
- ▶ Dismantle the professional fine foam frother into its individual parts.
- ▶ Rinse all the parts of the professional fine foam frother thoroughly under running water. If there are severely dried-on milk residues, firstly immerse the individual parts in JURA milk system cleaner and then rinse them thoroughly.
- ▶ Re-assemble the professional fine foam frother.







- i** Ensure that all individual parts are correctly and firmly connected to ensure optimum operation.
- ▶ Firmly attach the professional fine foam frother to the Connector System®.

 Le mode d'emploi ci-joint concernant l'IMPRESSA F50/F505 est également valable pour votre IMPRESSA F55.

## Modification du matériel fourni avec votre IMPRESSA F55/F505

**Buse mousse fine Pro** Votre IMPRESSA est équipée par défaut de la **buse mousse fine Pro**. La nouvelle technologie mousse fine innovante permet d'obtenir une mousse de lait fine à la consistance persistante.

**Divergences par rapport au mode d'emploi** Les illustrations du mode d'emploi présentent la **buse Cappuccino Pro**. Cependant, les descriptions (en particulier celles du chapitre 13) s'appliquent également à la buse mousse fine Pro. Veuillez noter que les symboles pour la « position Mousse de lait » et la « partie Lait » diffèrent :

	Buse mousse fine Pro	Buse Cappuccino Pro
« Position Mousse de lait »		
« Partie Lait »		

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



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

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





- ▶ Insérez fermement la buse mousse fine Pro dans le Connector System®.

⚠ Le allegate istruzioni per l'uso per l'IMPRESSA F50/F505 valgono anche per l'IMPRESSA F55.

## Cambiamenti nella dotazione dell'IMPRESSA F55/F505

**Ugello per microschiama Professional** L'IMPRESSA è dotata di serie di un **ugello per microschiama Professional**. La nuova, innovativa tecnologia della microschiama fornisce una schiuma di latte soffice e cremosa, con una consistenza durevole.

**Variazioni rispetto alle istruzioni per l'uso** Le figure contenute nelle istruzioni per l'uso presentano l'**ugello Professional Cappuccino**. Le descrizioni (in particolare nel capitolo 13) valgono tuttavia anche per l'ugello per microschiama Professional. In proposito prestare attenzione ai diversi simboli per la «posizione Schiuma di latte» e la «zona Latte»:

	Ugello per microschiama Professional	Ugello Professional Cappuccino
«Posizione Schiuma di latte»		
«Zona Latte»		

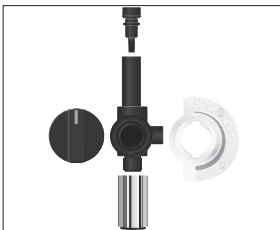
### Scomposizione e risciacquo dell'ugello per microschiama Professional

Per fare in modo che l'ugello per microschiama Professional funzioni perfettamente e per motivi igienici, è obbligatorio scomporlo e sciaccarlo **giornalmente** se è stato utilizzato per preparare il latte. L'IMPRESSA non segnala la necessità di scomporre e sciacquare l'ugello per microschiama Professional.

- ▶ Rimuovere il tubo del latte e sciacquarlo a fondo sotto l'acqua corrente.
- ▶ Sfilare con cautela l'ugello per microschiama Professional dal Connector System® ruotandolo delicatamente.
- ▶ Scomporre l'ugello per microschiama Professional nei singoli componenti.
- ▶ Sciacquare a fondo sotto l'acqua corrente tutti i componenti dell'ugello per microschiama Professional. In caso di residui di latte incrostati, immergere innanzitutto i singoli componenti in detergente per il sistema del latte JURA e quindi sciacquarli a fondo.
- ▶ Riasssemblare l'ugello per microschiama Professional.

**i** Assicurarsi che tutti i componenti siano assemblati correttamente e saldamente per garantire il funzionamento ottimale dell'ugello per microschiama Professional.

- ▶ Innestare saldamente l'ugello per microschiama Professional sul Connector System®.



- ⚠ De bijgevoegde gebruiksaanwijzing voor de IMPRESSA F50/F505 geldt eveneens voor uw IMPRESSA F55.

## Gewijzigde leveringsomvang van uw IMPRESSA F55/F505

**Profi-uitloop voor microschuim** Uw IMPRESSA is standaard uitgerust met de **Profi-uitloop voor microschuim**. De nieuwe en innovatieve technologie voor microschuim zorgt voor melkschuim met fijne poriën met een lang aanhoudende consistentie.

**Afwijkingen ten opzichte van de gebruiksaanwijzing** Op de afbeeldingen in de gebruiksaanwijzing wordt de **Profi Cappuccinatore** weergegeven. De beschrijvingen (met name in hoofdstuk 13) gelden echter ook voor de Profi-uitloop voor microschuim. Neem hierbij de afwijkende symbolen voor »Stand Melkschuim« en »Bereik Melk« in acht:

	Profi-uitloop voor microschuim	Profi Cappuccinatore
»Stand Melkschuim«		
»Bereik Melk«		

### Profi-uitloop voor microschuim demonteren en spoelen

Voor een correcte werking van de Profi-uitloop voor microschuim alsmede om hygiënische redenen moet u deze **dagelijks** demonteren en spoelen als u melk heeft bereid. U wordt door uw IMPRESSA niet verzocht de Profi-uitloop voor microschuim te demonteren en te spoelen.



- ▶ Verwijder de melkslang en spoel deze grondig onder stromend water af.
- ▶ Trek de Profi-uitloop voor microschuim met een lichte draai-beweging voorzichtig van het Connector System® af.
- ▶ Demonteer de Profi-uitloop voor microschuim.
- ▶ Spoel alle onderdelen van de Profi-uitloop voor microschuim grondig onder stromend water af. Bij sterk ingedroogde melkresten legt u de afzonderlijke onderdelen eerst in de JURA melkessysteemrengjöringsmiddel en spoelt u deze vervolgens grondig af.
- ▶ Zet de Profi-uitloop voor microschuim weer in elkaar.

**i** Let erop dat alle onderdelen goed en stevig in elkaar zijn gezet, zodat de Profi-uitloop voor microschuim optimaal functioneert.





- ▶ Plaats de Profi-uitloop voor microschuim stevig op het Connector System®.

- ⚠ El modo de empleo que acompaña a la IMPRESSA F50/F505 también es válido para su IMPRESSA F55.

## Equipamiento modificado de su IMPRESSA F55/F505

**Vaporizador profesional de espuma fina** Su IMPRESSA viene equipada por defecto con el **vaporizador profesional de espuma fina**. La innovadora tecnología para espuma fina permite obtener una espuma de leche de burbujas muy finas y con una consistencia duradera.

**Diferencias con respecto al modo de empleo** En las figuras incluidas en el modo de empleo se muestra el **vaporizador Profi Cappuccino**. Sin embargo, las descripciones (especialmente las incluidas en el capítulo 13) también pueden aplicarse al vaporizador profesional de espuma fina. Preste atención en este caso a los diferentes símbolos utilizados para «Posición Espuma de leche» y «Posición leche»:

	Vaporizador profesional de espuma fina	Vaporizador Profi Cappuccino
«Posición Espuma de leche»		
«Posición leche»		

**Desmontar y enjuagar el vaporizador profesional de espuma fina** Para un funcionamiento impecable del vaporizador profesional de espuma fina, y por motivos de higiene, es estrictamente necesario desmontarlo y enjuagarlo **diariamente** si ha preparado leche. Su IMPRESSA no va a solicitar que desmonte y enjuague el vaporizador profesional de espuma fina.

- ▶ Retire el tubo de leche y enjuáguelo a fondo bajo un chorro de agua corriente.
- ▶ Retire el vaporizador profesional de espuma fina cuidadosamente del Connector System® con un ligero movimiento giratorio.
- ▶ Desmonte el vaporizador profesional de espuma fina en cada uno de sus componentes.
- ▶ Enjuague a fondo todas las piezas del vaporizador profesional de espuma fina bajo un chorro de agua corriente. En caso de residuos de leche muy resacos, sumerja primero los componentes en limpiador del sistema de leche JURA y, a continuación, enjuáguelos a fondo.



- ▶ Vuelva a ensamblar el vaporizador profesional de espuma fina.
- i** Compruebe siempre que todos los componentes estén correcta y firmemente ensamblados de modo que el vaporizador profesional de espuma fina pueda funcionar a la perfección.
- ▶ Fije el vaporizador profesional de espuma fina al Connector System®.







**⚠** O manual de instruções fornecido para a IMPRESSA F50/F505 é válido também para a sua IMPRESSA F55.

## Alteração da caixa original da sua IMPRESSA F55/F505

**Bocal de espuma fina pro** A sua IMPRESSA vem equipada de série com o **bocal de espuma fina pro**. A recente e inovadora tecnologia de espuma fina fornece uma espuma de leite fina e de consistência persistente.

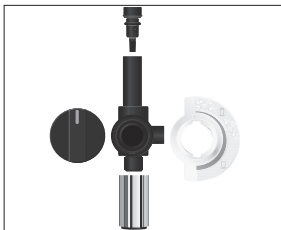
**Diferenças em relação ao manual de instruções** As figuras no manual de instruções apresentam o respetivo **bocal profissional para Cappuccino**. Contudo, as descrições (sobretudo no Capítulo 13) também se aplicam ao bocal de espuma fina pro. Tenha em atenção os diferentes símbolos para »posição Espuma de leite« e »posição Leite«:

	Bocal de espuma fina pro	Bocal profissional para Cappuccino
»Posição Espuma de leite«		
»Posição Leite«		

### Desmontar e lavar o bocal de espuma fina pro

Para que o bocal de espuma fina pro funcione na perfeição, e por razões de higiene, ele terá de ser desmontado e lavado **diariamente** sempre que tenha preparado leite. A sua IMPRESSA não solicitará a desmontagem e a lavagem do bocal de espuma fina pro.

- ▶ Retire o tubo do leite e lave-o exaustivamente com água corrente.
- ▶ Com um ligeiro movimento de rotação, puxe cuidadosamente o bocal de espuma fina pro do Connector System®.
- ▶ Desmonte o bocal de espuma fina pro em peças soltas.
- ▶ Lave bem todas as peças do bocal de espuma fina pro com água corrente. Em caso de resíduos de leite muito secos, em primeiro lugar, coloque as peças soltas no produto de limpeza do sistema de leite da JURA e, depois, lave bem.
- ▶ Volte a montar o bocal de espuma fina pro.







- i** Tenha atenção para que todas as peças soltas estejam devida e firmemente encaixadas, para que o bocal de espuma fina pro possa funcionar na perfeição.
- ▶ Encaixe firmemente o bocal de espuma fina pro no Connector System®.

 Den medföljande bruksanvisningen för IMPRESSA F50/F505 gäller även för IMPRESSA F55.

## Förändrad leverans av IMPRESSA F55/F505

**Professional-finkumsskummare** IMPRESSA är som standard utrustad med **Professional-finkumsskummaren**. Den nya, innovativa finkumstekniken ger ett fint mjölkskum som behåller konsistensen länge.

**Avvikelser från bruksanvisningen** På bilderna i bruksanvisningen visas **Profi Cappuccino-skummare**. Beskrivningarna (i synnerhet i kapitel 13) gäller dock med få undantag även för Professional-finkumsskummaren. Observera de avvikande symbolerna för "läge Mjölkskum" och "området Mjök":

	Professional-finkumsskum- mare	Profi Cappuccino-skummare
"Läge Mjölkskum"		
"Område Mjök"		

### Isärtagning och sköljning av Professional-finkumsskummaren


Av hygieniska skäl och för att Professional-finkumsskummaren ska fungera felfritt måste du ta isär och skölja den **dagligen** om du har tillrett mjölk. Du får ingen uppmaning från IMPRESSA om att ta isär och skölja Professional-finkumsskummaren.



- ▶ Ta bort mjölkslangen och skölj den noggrant under rinnande vatten.
- ▶ Vrid försiktigt av Professional-finkumsskummaren från Connector System®.
- ▶ Ta isär Professional-finkumsskummaren i dess delar.
- ▶ Skölj Professional-finkumsskummarens alla delar noggrant under rinnande vatten. Vid kraftigt intorkade mjölkrester ska du först lägga delarna i JURA mjölksystemsrengöring och därefter skölja dem noggrant.
- ▶ Sätt ihop Professional-finkumsskummaren igen.

**i** Se till att alla delar sitter fast och är ihopsatta på rätt sätt, så att Professional-finkumsskummaren fungerar optimalt.





- ▶ Sätt fast Professional-finkumsskummaren i Connector System®.

-  Прилагаемое руководство по эксплуатации для IMPRESSA F50/F505 действительно также для Вашей IMPRESSA F55.

## Измененный комплект поставки Вашей IMPRESSA F55/F505

**Профессиональная насадка для приготовления мелкочаеистой пены Profi** В стандартном исполнении кофе-машина IMPRESSA оснащена профессиональной насадкой для приготовления мелкочаеистой пены Profi. Инновационная технология приготовления мелкочаеистой пены позволяет добиться мелкопористой консистенции молочной пены, сохраняющейся на протяжении длительного времени.

**Отклонения от руководства по эксплуатации** На изображениях в руководстве по эксплуатации показана профессиональная насадка для приготовления капучино Profi Cappuccino. Описания (в особенности в главе 13) также действительны для профессиональной насадки для приготовления мелкочаеистой пены Profi. Учитывайте при этом отличающиеся символы для положений «Молочная пена» и «Молоко»:

	Профессиональная насадка для приготовления мелкочаеистой пены Profi	Профессиональная насадка для приготовления капучино Profi Cappuccino
Положение «Молочная пена»		
Положение «Молоко»		

**Разборка и промывка профессиональной насадки для приготовления мелкочаеистой пены Profi** Если используется функция приготовления молока, то для обеспечения безупречного функционирования профессиональной насадки для приготовления мелкочаеистой пены Profi, а также из соображений гигиены насадку необходимо **ежедневно** разбирать и промывать. Кофе-машина IMPRESSA не выдает запроса на разборку и промывку профессиональной насадки для приготовления мелкочаеистой пены Profi.

- ▶ Снимите молочный шланг и тщательно его промойте под проточной водой.
- ▶ Легким вращательным движением осторожно отсоедините профессиональную насадку для приготовления мелкочаеистой пены Profi от системы сменных насадок Connector System®.

## Измененный комплект поставки Вашей IMPRESSA F55/F505



- ▶ Разберите профессиональную насадку для приготовления мелкочаеистой пены Profi на отдельные детали.
  - ▶ Тщательно промойте все детали профессиональной насадки для приготовления мелкочаеистой пены Profi под струей проточной воды. При наличии сильно засохших остатков молока сначала положите детали в средство для очистки насадки для средство для очистки системы приготовления молока JURA и затем тщательно промойте их.
  - ▶ Вновь соберите профессиональную насадку для приготовления мелкочаеистой пены Profi.
- i** Для обеспечения оптимального функционирования профессиональной насадки для приготовления мелкочаеистой пены Profi проследите за тем, чтобы все отдельные детали были правильно и прочно соединены друг с другом.
- ▶ Прочно вставьте профессиональную насадку для приготовления мелкочаеистой пены Profi в систему сменных насадок Connector System®.

*jura*<sup>®</sup>



IMPRESSA F50 / F505

Gebruiksaanwijzing

### Legende:

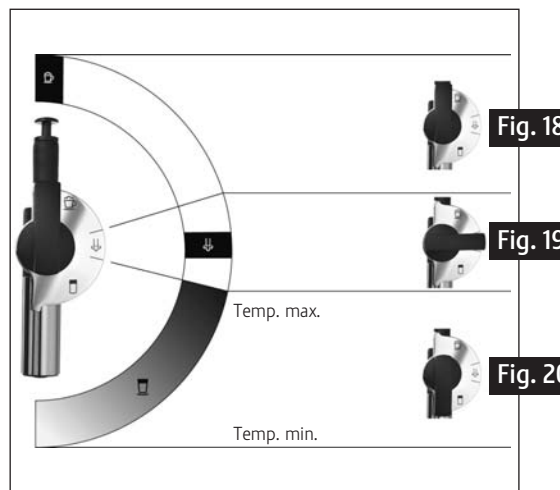
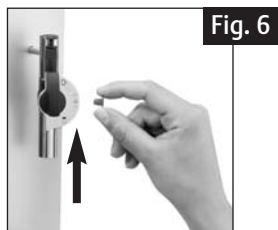
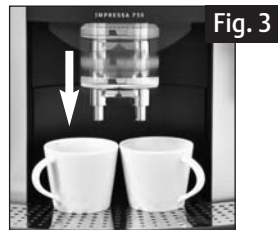
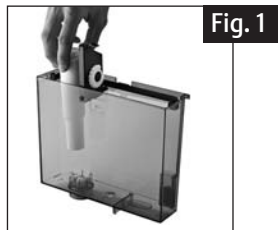
- **DISPLAY** DISPLAYGEGEVENS = ter informatie
- **DISPLAY** DISPLAYGEGEVENS = ga te werk volgens de getoonde meldingen.

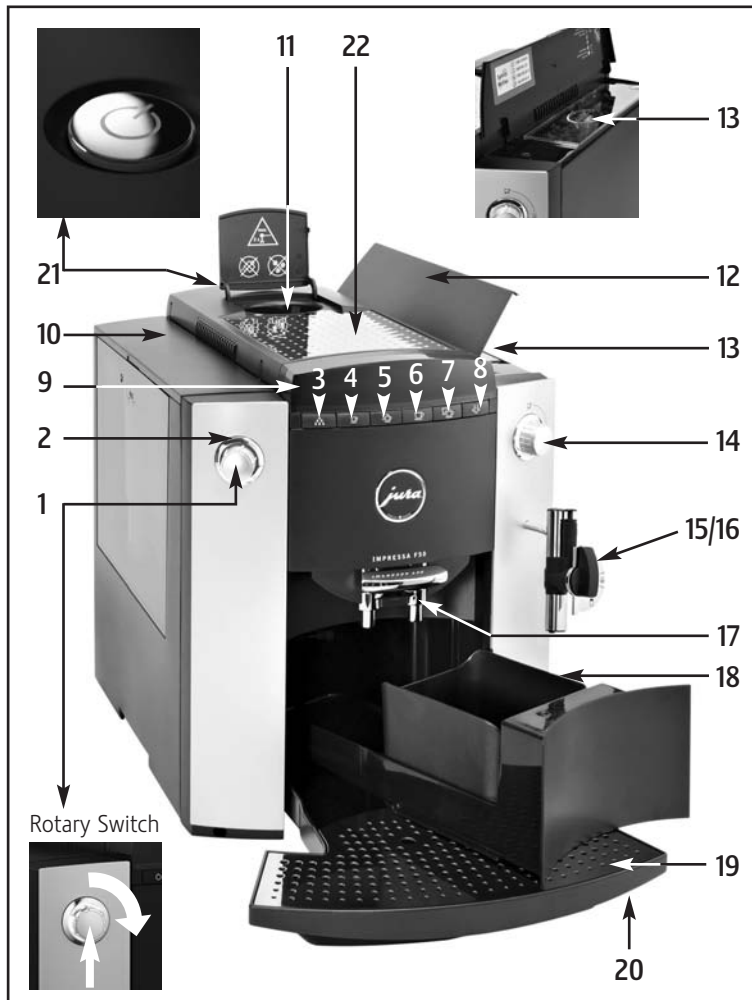


= Aanwijzing / Tip



= Belangrijk





## Bedieningselementen

1. Rotary Switch
2. Ringverlichting
3. Onderhoudstoets
4. Bereidingstoets 1 espresso
5. Bereidingstoets 2 espressi
6. Bereidingstoets 1 koffie
7. Bereidingstoets 2 koffie
8. Voorkeuzetoets stoom
9. Display-vijftalig systeem
10. Waterreservoir met draagbeugel
11. Vultrechter voor voorgemalen koffie
12. Afdekking bonenreservoir
13. Aroma-beschermdeksel
14. Kraan voor stoom-/heetwaterbereiding
15. Verwisselbare Profi Cappuccinatore met melkaanzuigslang
16. Verwisselbaar heetwaterpijpje (zie fig. 5)
17. In hoogte verstelbare koffie-uitloop
18. Koffieresidubak
19. Kopjesplateau
20. Restwaterbak
21. Toets Aan/Uit (= Zero-Energy Switch)
22. Metalen plaat



## Inhoudsopgave

1. Veiligheidsvoorschriften .....	pagina	6	14. IMPRESSA uitschakelen .....	pagina	17
1.1 Eigenlijk gebruik .....	pagina	6	15. Programmering .....	pagina	18
1.2 Waarschuwingen .....	pagina	6	15.1 Programmapunt Producten .....	pagina	19
1.3 Preventiemaatregelen .....	pagina	6	15.2 Programmapunt Filter .....	pagina	20
2. Voorbereiden van de IMPRESSA .....	pagina	7	15.3 Programmapunt Waterhardheid .....	pagina	20
2.1 Controle netspanning .....	pagina	7	15.4 Programmapunt Energie .....	pagina	20
2.2 Controle elektrische zekering .....	pagina	7	15.5 Programmapunt Automatische uitschakeltijd .....	pagina	21
2.3 Waterreservoir vullen .....	pagina	7	15.6 Programmapunt Spoeling .....	pagina	21
2.4 Met koffiebonen vullen .....	pagina	7	15.7 Programmapunt Reset .....	pagina	22
2.5 Instelling molen .....	pagina	8	15.8 Programmapunt Informatie .....	pagina	23
3. Eerste inbedrijfstelling .....	pagina	8	15.9 Programmapunt Weergave ML/OZ .....	pagina	24
4. Instelling waterhardheid .....	pagina	9	15.10 Programmapunt Taal .....	pagina	24
5. Gebruik van de filterpatroon CLARIS .....	pagina	9	16. Onderhoud .....	pagina	25
5.1 Filter plaatsen .....	pagina	9	16.1 Met water vullen .....	pagina	25
5.2 Filter vervangen .....	pagina	10	16.2 Koffieresidubak leegmaken .....	pagina	25
6. IMPRESSA spoelen .....	pagina	11	16.3 Restwaterbak ontbreekt .....	pagina	25
7. Instelling van de hoeveelheid koffiewater .....	pagina	11	16.4 Met koffiebonen vullen .....	pagina	25
8. Bereiding van 1 kopje koffie .....	pagina	11	16.5 Filter vervangen .....	pagina	25
9. Bereiding van 2 kopjes koffie .....	pagina	12	16.6 IMPRESSA reinigen .....	pagina	26
10. Bereiding van voorgemalen koffie .....	pagina	12	16.7 IMPRESSA verkalkt .....	pagina	26
11. Bereiding van heet water .....	pagina	13	16.8 Algemene reinigingsvoorschriften .....	pagina	26
12. Bereiding van stoom .....	pagina	14	16.9 Systeem leegmaken .....	pagina	26
13. Profi Cappuccinatore .....	pagina	14	17. Reiniging .....	pagina	27
13.1 Bereiding van cappuccino met de Profi Cappuccinatore .....	pagina	14	18. Ontkalking .....	pagina	28
13.2 Bereiding van warme melk met de Profi Cappuccinatore .....	pagina	16	19. Afvoer .....	pagina	29
13.3 Spoelen van de Profi Cappuccinatore .....	pagina	16	20. Tips voor een perfect kopje koffie .....	pagina	29
13.4 Demonteren en spoelen van de Profi Cappuccinatore .....	pagina	16	21. Meldingen .....	pagina	30
13.5 Reinigen van de Profi Cappuccinatore .....	pagina	16	22. Problemen .....	pagina	31
			23. Juridische informatie .....	pagina	32
			24. Technische gegevens .....	pagina	32

## Voordat u begint

Wij feliciteren u met de aanschaf van deze IMPRESSA. Om een probleemloze werking van uw IMPRESSA te garanderen, deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig lezen en bewaren om deze ook later te kunnen naslaan.

Als u meer informatie nodig hebt of als zich problemen voordoen die voor u in deze gebruiksaanwijzing niet uitvoerig genoeg worden behandeld, vraagt u de nodige informatie bij uw lokale dealer of direct bij ons.



### 1. Veiligheidsvoorschriften

#### 1.1 Eigenlijk gebruik

Het apparaat is ontwikkeld en geconstrueerd voor huishoudelijk gebruik. Het is bedoeld voor koffiebereiding en het verwarmen van melk en water. Elk ander gebruik wordt beschouwd als oneigenlijk gebruik. JURA Elektroapparate AG kan niet aansprakelijk worden gesteld voor de gevolgen van oneigenlijk gebruik.

Lees deze gebruiksaanwijzing vóór gebruik van het apparaat volledig door en houd u eraan. Houd deze gebruiksaanwijzing beschikbaar bij het apparaat en geef deze door aan eventuele volgende gebruikers.

#### 1.2 Waarschuwingen

- Kinderen kennen de gevaren niet die bij de omgang met elektrische apparaten kunnen ontstaan; kinderen daarom nooit zonder toezicht alleen laten met elektrische apparaten.

- De IMPRESSA mag uitsluitend door geïnstrueerde personen worden gebruikt.
- Personen, inclusief kinderen, die vanwege hun
  - fysieke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of
  - onervarenheid of onwetendheidniet in staat zijn het apparaat veilig te gebruiken, mogen het apparaat niet zonder toezicht of instructie van een verantwoordelijke persoon gebruiken.
- Nooit een defecte IMPRESSA of een IMPRESSA met een beschadigde voedingskabel in gebruik nemen.
- Bij teken van beschadiging, zoals een brandvlucht, onmiddellijk de stekker uit het stopcontact trekken en contact opnemen de service van JURA.
- Als het netsnoer van dit apparaat is beschadigd, moet het direct bij JURA of bij een geautoriseerd JURA servicecenter worden gerepareerd.
- De IMPRESSA nooit zelf repareren of openen. Reparaties en veranderingen van het apparaat mogen uitsluitend met originele onderdelen en accessoires plaatsvinden bij geautoriseerde servicecenters. Het apparaat bevat stroomvoerende onderdelen. Na het openen bestaat er levensgevaar.
- Dompel de IMPRESSA nooit onder water.

### 1.3 Preventiemaatregelen

- De IMPRESSA nooit aan weersinvloeden (regen, sneeuw, vorst) blootstellen en ook niet met natte handen bedienen.

- De IMPRESSA op een stabiele, horizontale plaats zetten die bestand is tegen eventuele uitloop van water. Nooit op een hete of warme plaats (kookvelden) zetten. Kies een voor kinderen onbereikbare plaats.
- Let erop dat het netsnoer niet klemt of langs scherpe randen schuurt.
- Bij langere afwezigheid (vakantie enz.) altijd de netstekker eruit trekken.
- Voor reinigingswerkzaamheden altijd eerst de netstekker eruit trekken.
- Nooit aan de voedingskabel van de IMPRESSA zelf trekken om de netstekker eruit te trekken.
- De IMPRESSA is via een voedingskabel met het stroomnet verbonden. Let erop dat niemand over de voedingkabel struikelt en de IMPRESSA omlaag trekt. Kinderen en huisdieren uit de buurt houden.
- Zet de IMPRESSA of afzonderlijke onderdelen van het apparaat nooit in de vaatwasser.
- De plaats van de IMPRESSA zodanig kiezen dat er een goede luchtcirculatie is om deze tegen oververhitting te beschermen.

## 2. Voorbereiden van de IMPRESSA

### 2.1 Controle netspanning



De IMPRESSA is in de fabriek al op de juiste netspanning ingesteld. Controleer of uw netspanning met de gegevens op het typeplaatje aan de onderzijde van de IMPRESSA overeenkomt.

### 2.2 Controle elektrische zekering



De IMPRESSA is berekend voor een stroomsterkte van 10 Ampère. Controleer of de elektrische zekering hieraan voldoet.

### 2.3 Waterreservoir vullen



Uitsluitend met vers, koud water vullen. Nooit met melk, mineraalwater of andere vloeistoffen vullen.

- Verwijder het waterreservoir en spoel dit goed uit met koud leidingwater (fig. 4).
- Vul daarna het waterreservoir en plaats dit weer in de IMPRESSA. Let erop dat het reservoir correct is geplaatst en goed inklikt.

### 2.4 Met koffiebonen vullen



Om lang plezier te hebben van uw apparaat en om reparaties te vermijden, erop letten dat de molen van uw JURA koffiemachine niet geschikt is voor bonen die tijdens of na de branding met toevoegingen (bijv. suiker) werden behandeld. Het gebruik van zulke koffiemelanges kan aanleiding zijn voor schade aan de molen. De reparatiekosten die hierdoor ontstaan vallen niet onder de garantiebepalingen.

- Klap de afdekking van het bonenreservoir (12) omhoog en verwijder het aroma-beschermdeksel (13).
- Verwijder eventuele verontreinigingen of vreemde voorwerpen in het bonenreservoir.
- Doe koffiebonen in het bonenreservoir en sluit de afdekking.

## 2.5 Instelling molen

U hebt de mogelijkheid de molen aan de brandingsgraad van uw molen aan te passen. Wij adviseren u:


- een lichte branding → een fijne instelling (hoe kleiner de punten, hoe fijner de maalgraad)
- een donkere branding → een grove instelling (hoe groter de punten, hoe grover de maalgraad)



De maalgraad mag uitsluitend bij draaiende molen met de draaiknop worden versteld.

- Open de afdekking van het bonenreservoir (12) en verwijder het aroma-beschermdoekje (13).
- Voor het instellen van de maalgraad zet u de draaiknop tijdens het maalproces (fig. 2) in de gewenste positie.

## 3. Eerste inbedrijfstelling

- Vul het bonenreservoir met koffiebonen (12).
- Schakel uw IMPRESSA in met de toets Aan/Uit  (21).
- **DISPLAY** SPRACHE  
DEUTSCH
- De ringverlichting (2) is actief.
- Draai de Rotary Switch (1) tot op de display de gewenste taal verschijnt.
- Bevestig nu uw keuze door indrukken van de Rotary Switch (1).
- **DISPLAY** WATERTANK  
VULLEN

- Verwijder het waterreservoir (10) en vul dit met vers water. Plaats het waterreservoir weer in uw IMPRESSA.

■ **DISPLAY** OPEN KRAAN

- Zet een bakje onder de Profi Cappuccinatore (15) (fig. 10).

- Open nu de kraan voor stoom-/heetwaterbereiding (14) (fig. 13).

■ **DISPLAY** SYSTEEM  
VULT

■ **DISPLAY** SL.KRAAN

- Sluit de kraan voor stoom-/heetwaterbereiding (14).

■ **DISPLAY** SYSTEEM  
VULT

■ **DISPLAY** WARMT OP

■ **DISPLAY** ONDERHOUD  
DRUKKEN

- Druk op de onderhoudstoets  (3).

- Het apparaat spoelt.

■ **DISPLAY** SPOELT

■ **DISPLAY** GEREED



Als **DISPLAY** BONEN VULLEN verschijnt, drukt u nog een keer op een willekeurige toets voor koffiebereiding. De molen is nog niet met koffiebonen gevuld.



Voor een perfecte crèmelaag kunt u de in hoogte verstelbare koffie-uitloop (17) individueel aan de grootte van de kopjes aanpassen (fig. 3).

## 4. Instelling waterhardheid

**i** In de IMPRESSA wordt water verwarmd. Dit leidt tot verkalking die door het gebruik wordt bepaald en automatisch wordt aangegeven. De IMPRESSA moet op de hardheid van het gebruikte water worden ingesteld. Gebruik hiervoor het meegeleverde teststaafje.

**i** 1° Duitse hardheid komt overeen met 1,79° Franse hardheid.

**i** Wanneer het filter is geactiveerd, verschijnt het programma-punt Waterhardheid niet meer.

De IMPRESSA is in de fabriek op 16° dH ingesteld. Deze instelling kunt u veranderen. Ga daarbij als volgt te werk:

- **DISPLAY** GEREED
- Druk de Rotary Switch (1) net zo lang in tot op de display ONDERHOUD verschijnt.
- De ringverlichting (2) is actief.
- Draai de Rotary Switch (1) tot op de display de volgende melding verschijnt:
  - **DISPLAY** HARDHEID
- Druk de Rotary Switch (1) in om het programmapunt te kiezen.
- **DISPLAY** 16° dH
- Draai nu de Rotary Switch (1) tot de gewenste hardheidsgraad verschijnt.
- Bijvoorbeeld **DISPLAY** 20° dH.
- Bevestig nu door indrukken van de Rotary Switch (1) de gewenste hardheidsgraad.

- **DISPLAY** OK
- **DISPLAY** HARDHEID
- Draai de Rotary Switch (1) tot op de display de volgende melding verschijnt:
  - **DISPLAY** EXIT
- Druk nu de Rotary Switch (1) in om de programmeerstand te verlaten.
- **DISPLAY** GEREED

## 5. Gebruik van de filterpatroon CLARIS

**i** Bij het juiste gebruik van de filterpatroon CLARIS hoeft uw koffiemachine niet meer te worden ontkalkt. Het programma-subpunt ONTKALKEN verschijnt niet meer.

### 5.1 Filter plaatsen

- Druk de Rotary Switch (1) net zo lang in tot op de display ONDERHOUD verschijnt.
- De ringverlichting (2) is actief.
- Draai de Rotary Switch (1) tot op de display de volgende melding verschijnt:
  - **DISPLAY** FILTER –
- Druk de Rotary Switch (1) weer in om dit programmapunt te kiezen.
- **DISPLAY** NEE –
- Draai de Rotary Switch (1) tot op de display de volgende melding verschijnt:
  - **DISPLAY** JA ✓

- Druk de Rotary Switch (1) in om de filterpatroon te activeren.
- **DISPLAY** OK
- **DISPLAY** PLAATSEN  
OPEN KRAAN
- Verwijder het waterreservoir (10) en leeg dit.
- Klap de filterhouder omhoog. Plaats de filterpatroon met lichte druk in het waterreservoir (fig. 1).
- Sluit de filterhouder tot deze hoorbaar inklikt.
- Vul het waterreservoir met koud, vers leidingwater en plaats het weer terug.
- Zet een voldoende groot bakje (ca. 1 liter) onder de Profi Cappuccinatore (15) (fig. 10).
- Open de kraan voor stoom-/heetwaterbereiding (14) (fig. 13).
- **DISPLAY** FILTER  
SPOELT


**i** U kunt de filterspoeling altijd onderbreken, sluit hiervoor de kraan voor stoom-/heetwaterbereiding (14). Om de filterspoeling voort te zetten de kraan voor stoom-/heetwaterbereiding weer openen (14).

- **DISPLAY** SL.KRAAN
- Sluit de kraan voor stoom-/heetwaterbereiding (14), nu warmt uw IMPRESSA op tot koffietemperatuur.
- **DISPLAY** WARMT OP
- **DISPLAY** GEREED

**i** U hebt nu het filter geactiveerd. In de programmeerstand verschijnt hiermee het programmapunt **DISPLAY** HARDHEID voor de waterhardheid niet meer.

## 5.2 Filter vervangen

**i** Na de bereiding van ca. 50 liter water werkt het filter niet meer. Op de display verschijnt de melding voor filtervervangning. Bewaak de gebruiksduur van de filterpatroon CLARIS (max. 2 maanden) met behulp van de schaal op de filterhouder van het waterreservoir.

- **DISPLAY** GEREED  
FILTER
- Druk op de onderhoudstoets  (3) tot de volgende melding verschijnt:
- **DISPLAY** VERVANGEN  
OPEN KRAAN
- Verwijder het waterreservoir uit de machine en leeg dit.
- Klap de filterhouder omhoog. Verwijder de oude CLARIS filterpatroon en plaats de nieuwe filterpatroon met lichte druk in het waterreservoir (fig. 1).
- Sluit de filterhouder tot deze hoorbaar inklikt.
- Vul het waterreservoir met koud, vers leidingwater en plaats het weer terug in de IMPRESSA.
- Plaats een voldoende groot bakje (ca. 1 liter) onder de Profi Cappuccinatore (15) (fig. 10) en open de kraan voor stoom-/heetwaterbereiding (14) (fig. 13).
- **DISPLAY** FILTER  
SPOELT
- **DISPLAY** SL.KRAAN
- Sluit de kraan voor stoom-/heetwaterbereiding (14).
- **DISPLAY** WARMT OP
- **DISPLAY** GEREED



## 6. IMPRESSA spoelen

**i** Als de IMPRESSA is uitgeschakeld en al afgekoeld, wordt het spoelproces bij het inschakelen verlangd. Bij het uitschakelen van de koffiemachine wordt automatisch een spoelproces geactiveerd.

- Schakel uw IMPRESSA in met de toets Aan/Uit  (21).
- **DISPLAY** WARMT OP
- **DISPLAY** ONDERHOUD  
DRUKKEN
- Druk op de onderhoudstoets  (3).
- **DISPLAY** SPOELT
- **DISPLAY** GEREED

## 7. Instelling van de hoeveelheid koffiewater

**i** De aanduiding in ML is een richtwaarde en kan afwijken van de effectieve hoeveelheid

**i** Bij de bereidingstoetsen 2 espressi  / 2 koffie  verdubbelt het apparaat automatisch de geprogrammeerde waterhoeveelheid.

**i** U kunt de waterhoeveelheid ook in het lopende proces veranderen. Draai de Rotary Switch (1) tijdens het bereidingsproces tot op de display de gewenste aanduiding in ML verschijnt.

**i** U kunt de bereiding van water voortijdig stoppen door het indrukken van een willekeurige toets

**i** U kunt de waterhoeveelheid voor alle koffie- en melkspecialiteiten en voor heet water heel eenvoudig en permanent aanpassen aan de grootte van de kopjes. Zoals in het volgende voorbeeld stelt u de water- resp. melkhoeveelheid eenmaal in en daarna stroomt bij elke volgende bereiding van deze koffiespecialiteit deze hoeveelheid eruit.

Voorbeeld:

Permanente instelling van de hoeveelheid koffiewater voor een espresso:

- **DISPLAY** GEREED
- Bedien de bereidingstoets 1 ESPRESSO en houdt deze ingedrukt tot op de display de volgende melding verschijnt.
- **DISPLAY** 1 ESPRESSO
- **DISPLAY** GENOEG KOFFIE ?
- Druk nog een keer op de toets zodra zich genoeg koffie in uw kopje bevindt.
- **DISPLAY** OK
- **DISPLAY** 1 ESPRESSO
- **DISPLAY** GEREED

## 8. Bereiding van 1 kopje koffie

**i** U hebt de mogelijkheid het aroma voor of tijdens het maalproces altijd door draaien van de Rotary Switch (1) te veranderen. Er kunnen 4 aroma's worden geselecteerd (**DISPLAY** MILD / NORMAAL / STERK / EXTRA).

**i** U kunt de bereiding altijd stoppen door het indrukken van een willekeurige bereidingstoets.

- **DISPLAY** GEREED
- Zet 1 kopje onder de in hoogte verstelbare koffie-uitloop (17).
- Druk op de bereidingstoets 1 koffie ☞ (6).
- **DISPLAY** 1 KOFFIE
- De ringverlichting (2) is actief.
- Door draaien van de Rotary Switch (1) tijdens het maalproces kan het gewenste aroma voor de actuele koffiebereiding worden ver- steld.
- **DISPLAY** 1 KOFFIE
- **DISPLAY** ■■■□□□□□□□
- Door opnieuw draaien van de Rotary Switch (1) tijdens het berei- dingsproces kan de gewenste hoeveelheid koffiewater voor de actuele koffiebereiding worden ver- steld.
- Bijvoorbeeld **DISPLAY** 100 ML.
- Draai de Rotary Switch (1) tot op de display de gewenste hoeveel- heid koffiewater verschijnt
- Bijvoorbeeld **DISPLAY** 110 ML.
- **DISPLAY** ■■■□□□□□□□
- Uw koffiespecialiteit wordt bereid.
- **DISPLAY** 1 KOFFIE
- **DISPLAY** GEREED

## 9. Bereiding van 2 kopjes koffie



Het aroma kan bij de bereiding van 2 kopjes koffie niet worden gekozen. U betreft automatisch 2 kopjes milde kofie.



U kunt de bereiding ook voortijdig stoppen door het indrukken van een willekeurige bereidingstoets.

- **DISPLAY** GEREED
- Zet 2 kopjes onder de in hoogte verstelbare koffie-uitloop (17).
- Druk op de bereidingstoets 2 koffie ☞ (7).
- **DISPLAY** 2 KOFFIE
- De ringverlichting (2) is actief.
- **DISPLAY** ■■■□□□□□□□
- Door draaien van de Rotary Switch (1) tijdens het bereidingsproces kan de gewenste hoeveelheid koffiewater voor de actuele koffie- bereiding worden ver- steld. De veranderde ML-waarde geldt voor 1 kopje.
- Bijvoorbeeld **DISPLAY** 100 ML.
- Draai de Rotary Switch (1) tot op de display de gewenste hoeveel- heid koffiewater verschijnt
- Bijvoorbeeld **DISPLAY** 110 ML.
- **DISPLAY** ■■■□□□□□□□
- Uw koffiespecialiteit wordt bereid.
- **DISPLAY** 2 KOFFIE
- **DISPLAY** GEREED

## 10. Bereiding van voorgemalen koffie



Gebruik nooit in water oplosbare instant-koffie of snelkoffie. Wij adviseren u altijd alleen poeder van vers gemalen koffiebonen of voorgemalen, vacuümverpakte koffie te gebruiken. Doe er nooit meer dan 2 porties poeder in. De vulschacht is geen voorraadhouder. Let erop dat de voorgemalen koffie niet te fijn gemalen is. Dit kan tot verstopping van het systeem leiden en de koffie loopt dan nog slechts druppelsgewijs door.



**i** Wanneer u er te weinig voorgemalen koffie in hebt gedaan, verschijnt op de display de melding TE WEINIG GEM. KOFF. De IMPRESSA breekt het proces af, werpt de voorgemalen koffie eruit en is niet meer gereed voor de koffiebereiding.

**i** U kunt de bereiding ook voortijdig stoppen door het indrukken van een willekeurige bereidingstoets.

■ **DISPLAY** GEREED

■ Zet 1 kopje of 2 kopjes onder de in hoogte verstelbare koffie-uitloop (17).

■ Open het deksel van de vultrechter voor voorgemalen koffie (11).

■ **DISPLAY** GEM. KOFF.  
VULLEN

■ Doe 1 of 2 afgestreken maatschepjes voorgemalen koffie in de vultrechter voor voorgemalen koffie (11) (fig. 11) en sluit het deksel.

■ **DISPLAY** KIEZEN  
A.U.B.

■ Kies de gewenste bereidingstoets 1 koffie ☞ (6) of de bereidingstoets 2 koffie ☞ (7).

■ **DISPLAY** 1 KOFFIE

■ **DISPLAY** ■■■□□□□□□□

■ De ringverlichting (2) is actief.

■ Door draaien van de Rotary Switch (1), kunt u de hoeveelheid koffie water individueel kiezen:

■ Bijvoorbeeld **DISPLAY** 110 ML.

■ **DISPLAY** ■■■□□□□□□□

■ Uw koffiespecialiteit wordt bereid.

■ **DISPLAY** 1 KOFFIE

■ **DISPLAY** GEREED

## 11. Bereiding van heet water

**⚠** Monteer het verwisselbare heetwaterpijpje (fig. 5) om een perfecte waterstroom te krijgen. Verwissel het heetwaterpijpje (16) niet direct na de waterbereiding omdat dit heet is en er verbrandingsgevaar bestaat.

**i** Bij de bereiding van water kan het eerst spuiten. Voorkom direct contact met de huid.

■ **DISPLAY** GEREED

■ Zet een kopje onder het verwisselbare heetwaterpijpje (16) (fig. 5).

■ Open de kraan voor stoom-/heetwaterbereiding (14) (fig. 13).

■ De ringverlichting (2) is actief.

■ **DISPLAY** WATER

■ **DISPLAY** ■■■□□□□□□□

■ Indien nodig verstelt u de opgeslagen waterhoeveelheid door draaien van de Rotary Switch (1).

■ Bijvoorbeeld tot **DISPLAY** 200 ML.

■ **DISPLAY** ■■■□□□□□□□

■ Als de gewenste waterhoeveelheid is bereikt, verschijnt op de display de melding:


■ **DISPLAY** SL.KRAAN


■ Sluit de kraan voor stoom-/heetwaterbereiding (14).


■ **DISPLAY** GEREED


**i** Afhankelijk van het systeem kan voor het sluiten van de KRAAN nog water uitlopen.

## 12. Bereiding van stoom

 De functie Stoom wordt voor de bereiding van melkschuim, warme melk evenals voor het reinigingsproces van de Profi Cappuccinatore (15) gebruikt.

 Met het optioneel in 2 standen verkrijgbare stoompijpe kunnen met de functie Stoom vloeistoffen worden verwarmd en opgeschuimd.

 Let erop dat het pijpje bij de bereiding van stoom correct is aangebracht. Bij verstopping van het pijpje door melkdeeltjes of bij onjuiste montage kan tijdens gebruik het gevaar bestaan dat het pijpje eraf springt.

 Afhankelijk van het systeem loopt er bij de bereiding van stoom eerst wat water uit. Het resultaat wordt echter op geen enkele wijze beïnvloed.

 Bij de bereiding van stoom kan het eerst spuiten. Het pijpje wordt tijdens het gebruik heet. Voorkom direct contact met de huid.

■ **DISPLAY** GEREED

■ Druk op de voorkeuzetoets Stoom  (8).

■ **DISPLAY** WARMT OP

■ **DISPLAY** GEREED

■ Open de kraan voor stoom-/heetwaterbereiding (14) (fig. 13) om stoom te bereiden.

■ De ringverlichting (2) is actief.

■ **DISPLAY** STOOM

■ **DISPLAY** 

■ U kunt de bereidingstijd voor stoom individueel instellen; draai de Rotary Switch (1) tot op de display de gewenste SEC verschijnen.

■ Bijvoorbeeld **DISPLAY** 25 SEC.

■ **DISPLAY** 


■ Wanneer u de bereidingstijd voor stoom op de Rotary Switch (1) niet verandert, betreft u de opgeslagen stoomhoeveelheid.


■ Als de stoomhoeveelheid is bereikt, verschijnt op de display de volgende melding:


■ **DISPLAY** SL.KRAAN

■ Sluit de kraan voor stoom-/heetwaterbereiding (14).

■ **DISPLAY** GEREED


 Het apparaat blijft gedurende ca. 40 sec. gereed voor stoom en schakelt daarna terug op koffie.


 U kunt de stoombereiding altijd onderbreken door de kraan voor stoom-/heetwaterbereiding (13) te sluiten.


 Afhankelijk van het systeem kan voor het sluiten van de kraan nog stoom vrijkomen. Er bestaat verbrandingsgevaar.


## 13. Profi Cappuccinatore


### 13.1 Bereiding van cappuccino met de Profi Cappuccinatore

 Cappuccino bestaat elk voor een derde uit espresso, warme melk en melkschuim. Met de Profi Cappuccinatore (15) genereert u het aandeel melk.

 Bij de bereiding van stoom wordt onderdruk gegenereerd die de melk met behulp van de Profi Cappuccinatore (15) aanzuigt en melkschuim maakt.

 Wanneer u de keuzehendel van de Profi Cappuccinatore in de stand melk (fig. 20) zet, kan melk worden verwarmd.

 Voor een probleemloze functie moet de Profi Cappuccinatore (15) regelmatig worden gereinigd.


 Let erop dat het pijpje correct is aangebracht. Bij verstopping van het pijpje door melkdeeltjes of bij onjuiste montage kan tijdens gebruik het gevaar bestaan dat het pijpje eraf springt.

■ Verwijder bij het eerste gebruik de beschermkap van de Profi Cappuccinatore (fig. 6). De beschermkap wordt alleen bij het transport als bescherming tegen het binnendringen van verontreinigingen gebruikt.

■ Neem van het Welcome Pack de melkaanzuigslang en verbind deze met de Profi Cappuccinatore.

■ Steek het andere uiteinde van de melkaanzuigslang in een tetrapak melk of verbind het met een melkhouder (fig. 7).

■ Zet een kopje onder de Profi Cappuccinatore (fig. 7).

 Een zinvolle aanvulling voor alle liefhebbers van melkspecialiteiten is het hoogwaardige roestvrijstalen reservoir. Deze houdt de melk de gehele dag koel en is optimaal afgestemd op het design van uw IMPRESSA.

Alle originele accessoires van JURA zijn verkrijgbaar bij de dealer.

■ Draai de keuzehendel van de Profi Cappuccinatore in de stand Melkschuim (fig. 18).

■ **DISPLAY** GEREED

■ Druk op de voorkeuzetoets Stoom  (8).

■ **DISPLAY** WARMT OP

■ **DISPLAY** GEREED

■ Open de kraan voor stoom-/heetwaterbereiding (fig. 13) om stoom te bereiden. Het melkschuim wordt bereid.

■ De ringverlichting (2) is actief.

■ **DISPLAY** STOOM

■ **DISPLAY** 

■ U kunt de bereidingstijd voor stoom individueel instellen; draai de Rotary Switch (1) tot op de display de gewenste SEC verschijnen.

■ Bijvoorbeeld **DISPLAY** 25 SEC.

■ **DISPLAY** 

■ Wanneer u de bereidingstijd voor stoom op de Rotary Switch (1) niet verandert, betreft u de opgeslagen stoomhoeveelheid.


 Stem de bereidingstijd voor stoom af op de grootte van uw kopje.


■ Als de stoomhoeveelheid is bereikt, verschijnt op de display de volgende melding:


■ **DISPLAY** SL.KRAAN

■ Sluit de kraan voor stoom-/heetwaterbereiding (14).

■ **DISPLAY** GEREED

 Het apparaat blijft gedurende ca. 40 sec. gereed voor stoom en schakelt daarna terug op koffie.

 U kunt de stoombereiding altijd voortijdig stoppen door de kraan voor stoom-/heetwaterbereiding (14) te sluiten.

 Afhankelijk van het systeem kan er voor het sluiten van de kraan nog stoom vrijkomen en wat melk nadruppelen. Er bestaat verbrandingsgevaar.


- Schuif nu uw kopje met het melkschuim onder de koffie-uitloop en bereid het gewenste koffieproduct (fig. 8).  
Uw cappuccino is gereed.

## 13.2 Bereiding van warme melk met de Profi Cappuccinatore


 Draai de keuzehendel van de Profi Cappuccinatore in de stand Melk (fig. 20).

Het proces voor het bereiden van warme melk is hetzelfde als het proces voor het bereiden van melkschuim voor cappuccino (zie hoofdstuk 13 «Bereiden van cappuccino met de Profi Cappuccinatore»).

## 13.3 Spoelen van de Profi Cappuccinatore

 Om ervoor te zorgen dat de Profi Cappuccinatore probleemloos werkt, moet u deze na elke melkbereiding met water spoelen.

 U wordt door uw IMPRESSA niet verzocht de Profi Cappuccinatore te spoelen.

- **DISPLAY** GEREED
- Verwijder de melkaanzuigslang uit het tetrapak melk of de melkhouder.
- Vul een bakje met vers water en dompel de melkaanzuigslang erin.
- Plaats een bakje onder de Profi Cappuccinatore en zet de keuzehendel op Melkschuim of Melk.
- Druk op de voorkeuzetoets Stoom  (8).
- **DISPLAY** WARMT OP
- **DISPLAY** GEREED

- Open de kraan voor stoom-/heetwaterbereiding (14) (fig. 13) om stoom te bereiden. Het pijpje en de melkaanzuigslang worden gespoeld.

■ **DISPLAY** STOOM

■ **DISPLAY** 


- Bereid ondanks de displaymelding SL.KRAAN net zo lang stoom tot er schoon water uit het pijpje stroomt. Sluit daarna de kraan voor stoom-/heetwaterbereiding (14).

■ **DISPLAY** GEREED

## 13.4 Demonteren en spoelen van de Profi Cappuccinatore



- Trek de Profi Cappuccinatore (15) met een lichte, draaiende beweging voorzichtig van uw IMPRESSA af.
- Neem de afzonderlijke onderdelen van de Profi Cappuccinatore (15) uit elkaar (fig. 16).
- Spoel alle onderdelen van het pijpje grondig onder stromend water af.
- Zet het pijpje weer in elkaar en breng het weer aan op uw IMPRESSA.

## 13.5 Reinigen van de Profi Cappuccinatore

 Om ervoor te zorgen dat de Profi Cappuccinatore probleemloos werkt, moet u deze dagelijks reinigen als u melkschuim of warme melk hebt bereid.


 U wordt door uw IMPRESSA niet verzocht de Profi Cappuccinatore te reinigen.

**i** De JURA Cappuccinatore-reiniger is verkrijgbaar bij de dealer.

- Zet een bakje onder de Profi Cappuccinatore (fig. 9).
- Vul een tweede bakje met 2,5 dl vers water en doe er de inhoud van de sluitdop van de JURA Cappuccinatore in.
- Dompel de melkaanzuigslang in het tweede bakje met de JURA Cappuccinatore-reiniger (fig. 9).
- **DISPLAY** GEREED
- Druk op de voorkeuzetoets Stoom  (8).
- **DISPLAY** WARMT OP
- **DISPLAY** GEREED
- Open de kraan voor stoom-/heetwaterbereiding (fig. 13) om stoom te bereiden.
- **DISPLAY** STOOM
- **DISPLAY** 
- Bereid ondanks de displaymelding SL.KRAAN zo lang stoom tot het bakje met de JURA Cappuccinatore leeg is.  
De Profi Cappuccinatore en de melkaanzuigslang worden daarbij gereinigd.
- Sluit de kraan voor stoom-/heetwaterbereiding.
- **DISPLAY** GEREED


**i** Het apparaat blijft gedurende ca. 40 sec. gereed voor stoom en schakelt daarna terug op koffie.

- Vul het bakje met 2,5 dl vers water.  
Dompel de melkaanzuigslang in het bakje met het verse water.

**i** Als **DISPLAY** GEREED verschijnt, drukt u weer op de voorkeuzetoets voor stoom  (8) om het apparaat weer voor stoom gereed te maken.

- Open de kraan voor stoom-/heetwaterbereiding (fig. 13) om stoom te bereiden.
- Bereid ondanks de displaymelding SL.KRAAN zo lang stoom tot het bakje met water leeg is. Sluit daarna de kraan voor stoom-/heetwaterbereiding (14).  
De Profi Cappuccinatore (15) en de melkaanzuigslang worden daarbij met vers water gespoeld.
- De reiniging van de Profi Cappuccinatore is voltooid, uw IMPRESSA is klaar voor gebruik.

## 14. IMPRESSA uitschakelen

- **DISPLAY** GEREED
- Schakel uw IMPRESSA uit met de toets Aan/Uit  (21).
- **DISPLAY** SPOELT
- De automatische uitschakelspoeling wordt geactiveerd.

**i** Er wordt alleen een automatische spoeling geactiveerd als minstens 1 koffieproduct werd bereid. Anders wordt het apparaat zonder spoeling uitgeschakeld.

## 15. Programmering

**i** De IMPRESSA is in de fabriek zo ingesteld dat u zonder extra programmering koffie kunt bereiden. Om het resultaat aan uw smaak aan te passen, kunnen diverse waarden apart worden geprogrammeerd.

Er kunnen de volgende standen worden geprogrammeerd:

- ONDERHOUD
- PRODUCTEN
- FILTER –
- HARDHEID
- ENERGIE –
- UIT NA
- SPOELING
- RESET
- INFO
- DISPLAY
- TAAL

### **i** Rotary Switch

De permanente instellingen in de programmeerstand gaan altijd volgens hetzelfde patroon. Om in de programmeerstand te komen drukt u de Rotary Switch (1) zo lang in tot op de display ONDERHOUD verschijnt. Door draaien van de Rotary Switch (1) kunt u de ingestelde waarden veranderen en ook de verschillende programmastappen kiezen. Door indrukken van de Rotary Switch (1) kunt u de waarden opvragen of gekozen waarden opslaan.

De volgende programmapunten kunnen worden gekozen en aan uw behoeften worden aangepast:

Programmapunt	Subpunt	Toelichting
ONDERHOUD	SPOELEN FILTER (verschijnt alleen als het filter is geactiveerd) REINIGEN ONTKALKEN (verschijnt alleen als het filter niet is geactiveerd) EXIT	Kies het gewenste onderhoudsprogramma. Als u geen handeling uitvoert, wordt de programmeerstand na ca. vijf seconden automatisch verlaten. Lees hiervoor de hoofdstukken 6 en 16 t/m 18.
PRODUCTEN	KIEZEN A.U.B. EXIT	Kies uw instellingen voor de koffie- en melkspecialiteiten en voor heet water.
FILTER –/✓	NEE – JA ✓	Kies of u de IMPRESSA met of zonder CLARIS filterpatroon wilt gebruiken.
HARDHEID (verschijnt alleen als filter niet is geactiveerd)	INACTIEF 1° – 30° dH	Stel de waterhardheid in.
ENERGIE –/✓	SPAREN – SPAREN ✓	Kies een Energie Spaar Modus.
UIT NA	15 MIN t/m 15 UUR	Stel in na hoeveel uur de IMPRESSA automatisch wordt uitgeschakeld.
SPOELING	HANDMATIG AUTOMAT.	Stel in of de inschakelspoeling handmatig of automatisch moet worden geactiveerd.

Programmapunt	Subpunt	Toelichting
RESET	PRODUCT ALLE PROD RESET ALL EXIT	Reset de instellingen van afzonderlijke producten, alle producten of de gehele machine naar de fabrieksinstelling.
INFORMATIE	PRODUCTEN REINIGEN FILTER (verschijnt alleen als het filter is geactiveerd) ONTKALKEN (verschijnt alleen als het filter niet is geactiveerd) VERSIE EXIT	Behoud het overzicht van alle bereide koffie- en melkproducten en vraag de onderhoudsstatus op.
DISPLAY	ML OZ	Kies de eenheid van de waterhoeveelheid.
TAAL	DEUTSCH ENGLISH FRANCAIS ITALIANO NL ESPANOL PORTUGUES РУССКИЙ	Kies uw taal

## 15.1 Programmapunt Producten

 Onder het programmapunt **DISPLAY** PRODUCTEN kunt u individuele instellingen voor alle koffieproducten, melk en heet water aanbrengen.

 De permanente instellingen in de programmeerstand gaan altijd volgens hetzelfde patroon.

De volgende instellingen kunt u permanent voor koffieproducten, melk en heet water aanbrengen:

Product	Waterhoeveelheid	Aroma	Temperatuur
1 espresso	25 ML – 240 ML	MILD, NORMAAL, STERK, EXTRA	NORMAAL, HOOG
2 espressi	25 ML – 240 ML		NORMAAL, HOOG
1 koffie	25 ML – 240 ML	MILD, NORMAAL, STERK, EXTRA	NORMAAL, HOOG
2 koffie	25 ML – 240 ML		NORMAAL, HOOG
Melk	3 – 120 SEC		
Heet water	25 ML – 450 ML		

Bijvoorbeeld:

Zo wijzigt u de waterhoeveelheid voor een kopje koffie van 100 ML in 110 ML, het aroma van NORMAAL in STERK en de temperatuur van NORMAAL in HOOG.

- Druk de Rotary Switch (1) in tot op de display de volgende melding verschijnt:
- **DISPLAY** ONDERHOUD
- Draai de Rotary Switch (1) tot op de display de volgende melding verschijnt:
- **DISPLAY** PRODUCTEN
- Druk de Rotary Switch (1) in.
- **DISPLAY** KIEZEN  
A.U.B.
- Druk de bereidingstoets van het koffieproduct in waarvoor de waterhoeveelheid moet worden versteld. Bijvoorbeeld 1 KOFFIE.

- **DISPLAY** WATER
- Druk de Rotary Switch (1) in.
- Bijvoorbeeld **DISPLAY** 100 ML.
- Draai de Rotary Switch (1) om de waterhoeveelheid zoals gewenst te verstellen.
- Bijvoorbeeld **DISPLAY** 110 ML.
- Druk de Rotary Switch (1) in om de nieuwe waterhoeveelheid op te slaan.
- **DISPLAY** OK
- **DISPLAY** WATER
- Draai de Rotary Switch (1) tot op de display het volgende subpunt verschijnt:
- **DISPLAY** AROMA
- Druk de Rotary Switch (1) in.
- **DISPLAY** NORMAAL
- Draai de Rotary Switch (1) tot op de display de volgende melding verschijnt:
- **DISPLAY** STERK
- Druk de Rotary Switch (1) in om de wijziging op te slaan.
- **DISPLAY** OK
- **DISPLAY** AROMA
- Draai de Rotary Switch (1) verder tot op de display TEMPERAT. verschijnt.
- Druk de Rotary Switch (1) in.
- **DISPLAY** NORMAAL
- Draai de Rotary Switch (1) om de temperatuur te verstellen.

- **DISPLAY** HOOG
- Druk de Rotary Switch in om uw keuze te bevestigen.
- **DISPLAY** OK
- **DISPLAY** TEMPERAT.
- Draai de Rotary Switch (1) tot op de display EXIT verschijnt.
- Druk de Rotary Switch (1) in.
- **DISPLAY** KIEZEN  
A.U.B.
- Draai de Rotary Switch (1) weer tot op de display EXIT verschijnt.
- Druk de Rotary Switch (1) in.
- **DISPLAY** PRODUCTEN
- Draai de Rotary Switch (1) weer tot op de display EXIT verschijnt.
- Druk de Rotary Switch (1) in om de programmeerstand te verlaten.
- **DISPLAY** GEREED

## 15.2 Programmapunt Filter


Lees hiervoor het hoofdstuk 5.1 «Filter plaatsen».

## 15.3 Programmapunt Waterhardheid

Lees hiervoor het hoofdstuk 4 «Instelling waterhardheid».

## 15.4 Programmapunt Energie




De IMPRESSA is met de nieuwe toets Aan/Uit  (21) (= Zero-Energy Switch) uitgerust. Deze maakt een volledige scheiding van het net mogelijk. Bovendien kan een Energie Spaar Modus (E.S.M.®) permanent worden ingesteld.



- **DISPLAY** GEREED
- Druk de Rotary Switch (1) in tot op de display ONDERHOUD verschijnt.
- De ringverlichting (2) is actief.
- Draai de Rotary Switch (1) tot op de display ENERGIE – verschijnt.
- Druk de Rotary Switch (1) in.
- **DISPLAY** SPAREN –
- Draai de Rotary Switch (1) tot op de display de volgende melding verschijnt:
- **DISPLAY** SPAREN ✓
- Druk de Rotary Switch (1) weer in om de wijziging te bevestigen.
- **DISPLAY** OK
- **DISPLAY** ENERGIE ✓
- Draai de Rotary Switch (1) tot op de display EXIT verschijnt.
- Druk de Rotary Switch (1) in om de programmeerstand te verlaten.
- **DISPLAY** GEREED


## 15.5 Programmapunt Automatische uitschakeltijd

 U hebt de mogelijkheid uw IMPRESSA te programmeren wanneer deze moet uitschakelen. Kies tussen 15 min. t/m 15.

- **DISPLAY** GEREED
- Druk de Rotary Switch (1) in tot op de display ONDERHOUD verschijnt.
- De ringverlichting (2) is actief.
- Draai de Rotary Switch (1) naar het programmapunt UIT NA.

- **DISPLAY** UIT NA
- Druk de Rotary Switch (1) in om in het programmapunt UIT NA te komen.
- **DISPLAY** 1 UUR
- Draai de Rotary Switch (1) om het aantal uren in te stellen tot het apparaat wordt uitgeschakeld.
- Bijvoorbeeld **DISPLAY** 2 UUR.
- Om de nieuwe uitschakeltijd op te slaan drukt u de Rotary Switch in (1).
- **DISPLAY** OK
- **DISPLAY** UIT NA
- Draai de Rotary Switch (1) tot op de display de volgende melding verschijnt.
- **DISPLAY** EXIT
- Druk de Rotary Switch (1) weer in om de programmeerstand te verlaten.
- **DISPLAY** GEREED

## 15.6 Programmapunt Spoeling

 U kunt instellen of de spoeling bij het inschakelen handmatig moet worden geactiveerd of automatisch plaatsvindt.

- **DISPLAY** GEREED
- Druk de Rotary Switch (1) in tot op de display ONDERHOUD verschijnt.
- De ringverlichting (2) is actief.
- Draai de Rotary Switch (1) tot op de display SPOELING verschijnt.

- Druk de Rotary Switch (1) in.
- **DISPLAY** HANDMATIG
- Draai de Rotary Switch (1) tot op de display de volgende melding verschijnt:
- **DISPLAY** AUTOMAT
- Druk de Rotary Switch (1) weer in om de wijziging te bevestigen.
- **DISPLAY** OK
- **DISPLAY** SPOELING
- Draai de Rotary Switch (1) tot op de display EXIT verschijnt.
- Druk de Rotary Switch (1) in om de programmeerstand te verlaten.
- **DISPLAY** GEREED


## 15.7 Programmapunt Reset

 In het programmapunt RESET kunt u verschillende instellingen resetten naar de fabrieksinstelling:

- **DISPLAY** PRODUCT  
De instellingen (waterhoeveelheid, aroma, temperatuur) van elk product kunnen afzonderlijk naar de fabrieksinstelling worden gereset. Het betreffende dubbele product wordt eveneens gereset naar de fabrieksinstelling.
- **DISPLAY** ALLE PROD  
De instellingen (waterhoeveelheid, aroma, temperatuur) van alle producten worden gereset naar de fabrieksinstelling.
- **DISPLAY** RESET ALL  
Alle klantinstellingen worden gereset naar de fabrieksinstelling. Daarna wordt de IMPRESSA uitgeschakeld.

U wilt bijvoorbeeld de waarden van het afzonderlijke product resetten naar de fabrieksinstelling:

- **DISPLAY** GEREED
- Druk de Rotary Switch (1) in tot op de display ONDERHOUD verschijnt.
- De ringverlichting (2) is actief.
- Draai de Rotary Switch (1) tot op de display RESET verschijnt.
- Druk de Rotary Switch (1) in.
- **DISPLAY** PRODUCT
- Druk de Rotary Switch (1) in.
- **DISPLAY** KIEZEN  
A.U.B.
- Druk een willekeurige bereidingstoets in, bijv. 1 ESPRESSO.
- **DISPLAY** OK
- **DISPLAY** KIEZEN  
A.U.B.

 U kunt nu weer door indrukken van de betreffende bereidingstoets meer koffiespecialiteiten naar de fabrieksinstelling resetten.

- **DISPLAY** KIEZEN  
A.U.B.
- Druk de Rotary Switch (1) in om het programmasubpunt PRODUCT te verlaten.
- Draai de Rotary Switch (1) tot op de display EXIT verschijnt.
- Druk de Rotary Switch (1) in.
- **DISPLAY** RESET

- Draai de Rotary Switch (1) weer tot op de display EXIT verschijnt.
- Druk de Rotary Switch (1) in om de programmeerstand te verlaten.
- **DISPLAY** GEREED

## 15.8 Programmapunt Informatie

**i** In het programmapunt INFORMATIE kunt u de volgende informatie opvragen:

- Totaal van de koffiebereidingen
- Aantal van de bereide koffiespecialiteiten, aantal bereidingen «voorgemalen koffie», «heet water» en «stoom»
- Onderhoudsstatus en aantal uitgevoerde onderhoudsprogramma's (reiniging, ontkalking, filtervervanging)
- Evenals informatie over de softwareversie

- **DISPLAY** GEREED
- Druk de Rotary Switch (1) in tot op de display ONDERHOUD verschijnt.
- De ringverlichting (2) is actief.
- Draai de Rotary Switch (1) tot op de display INFO verschijnt.
- Druk de Rotary Switch (1) in.
- **DISPLAY** PRODUCTEN
- Druk de Rotary Switch (1) weer in.
- **DISPLAY** XXXX (=totaal aantal bereide koffiespecialiteiten)

**i** Voor het opvragen van de productbereidingen bedient u de bereidingstoets van het gewenste koffieproduct. Vraag bijvoorbeeld het aantal bereidingen «1 KOFFIE» op.

- Druk op de bereidingstoets 1 KOFFIE.

- **DISPLAY** XXXX (=totaal aantal «1 KOFFIE»)
- Druk de Rotary Switch (1) in om het programmasubpunt te verlaten.
- **DISPLAY** PRODUCTEN

**i** Door draaien van de Rotary Switch (1) krijgt u meer informatie over het filter, over de ontkalking of over de machineversie.

- Draai de Rotary Switch (1) tot op de display bijvoorbeeld REINIGEN verschijnt.
- Druk de Rotary Switch (1) in om het aantal uitgevoerde reinigingen op te vragen.
- **DISPLAY** XXXX (=totaal aantal uitgevoerde reinigingen)
- Draai de Rotary Switch (1) tot op de display de volgende melding verschijnt:

■ **DISPLAY** ■■■□□□□□□□

**i** De voortgangsbalk toont u bovendien van het aantal uitgevoerde onderhoudsprogramma's de betreffende onderhoudsstatus. Als de balk volledig is gevuld, verlangt uw IMPRESSA het betreffende onderhoudsprogramma.

- Druk de Rotary Switch (1) in om het programmasubpunt REINIGEN te verlaten.
- **DISPLAY** REINIGEN
- Draai de Rotary Switch (1) tot op de display EXIT verschijnt.
- Druk de Rotary Switch (1) in.
- **DISPLAY** INFORMATIE
- Draai de Rotary Switch (1) weer tot op de display EXIT verschijnt.
- Druk de Rotary Switch (1) weer in.



- Druk de Rotary Switch (1) nog een keer in.
- **DISPLAY** GEREED

## 15.9 Programmapunt Weergave ML/OZ

- **DISPLAY** GEREED
- Druk de Rotary Switch (1) in tot op de display ONDERHOUD verschijnt.
- De ringverlichting (2) is actief.
- Draai de Rotary Switch (1) tot **DISPLAY** DISPLAY verschijnt.
- Druk de Rotary Switch (1) in.
- **DISPLAY** ML
- Draai de Rotary Switch (1) en kies de gewenste instelling.
- Bijvoorbeeld **DISPLAY** OZ.
- Druk de Rotary Switch (1) in om de gewenste instelling op te slaan.
- **DISPLAY** OK
- **DISPLAY** DISPLAY
- Draai de Rotary Switch (1) tot op de display de volgende melding verschijnt:
- **DISPLAY** EXIT
- Druk de Rotary Switch (1) in om de programmeerstand te verlaten.
- **DISPLAY** GEREED

## 15.10 Programmapunt Taal



U kunt de volgende talen kiezen:


Duits	Nederlands
Engels	Spaans
Frans	Portugees
Italiaans	Russisch

- **DISPLAY** GEREED
- Druk de Rotary Switch (1) in tot op de display ONDERHOUD verschijnt.
- De ringverlichting (2) is actief.
- Draai de Rotary Switch (1) naar het programmapunt TAAL.
- **DISPLAY** TAAL
- Druk de Rotary Switch (1) in om in het programmapunt TAAL te komen.
- **DISPLAY** NL
- Draai de Rotary Switch (1) tot op de display de gewenste taal verschijnt.
- Bijvoorbeeld **DISPLAY** ENGLISH.
- Druk de Rotary Switch (1) in om de gekozen taal op te slaan.
- **DISPLAY** OK
- **DISPLAY** LANGUAGE
- Draai de Rotary Switch (1) tot op de display de volgende melding verschijnt:
- **DISPLAY** EXIT
- Druk de Rotary Switch (1) in om de programmeerstand te verlaten.
- **DISPLAY** READY


## 16. Onderhoud

### 16.1 Met water vullen

- **DISPLAY** WATERTANK  
VULLEN


 Wanneer deze display verschijnt, kan geen bereiding meer plaatsvinden. Vul water bij zoals in hoofdstuk 2.3 is beschreven.

- **DISPLAY** GEREED

 Het waterreservoir moet dagelijks worden uitgespoeld en met vers water worden gevuld. Vul uitsluitend vers, koud water bij. Nooit met melk, mineraalwater of andere vloeistoffen vullen.

### 16.2 Koffieresidubak leegmaken

- **DISPLAY** AFVALBAK  
LEGEN

 Wanneer deze display brandt, kan geen bereiding meer plaatsvinden en de koffieresidubak moet worden gelegegd (fig. 14).

- Verwijder voorzichtig de restwaterbak (20), hierin bevindt zich water.

- **DISPLAY** LADE  
ONTBREEKT

- Zet de lege restwaterbak weer in de IMPRESSA.

- **DISPLAY** GEREED

### 16.3 Restwaterbak ontbreekt

- **DISPLAY** LADE  
ONTBREEKT

- Wanneer deze display verschijnt, is de restwaterbak (20) niet goed of helemaal niet geplaatst.


- Plaats de restwaterbak (20).


- **DISPLAY** GEREED

### 16.4 Met koffiebonen vullen


- **DISPLAY** BONEN  
VULLEN

- Vul bonen bij zoals in hoofdstuk 2.4 is beschreven.

 De display BONEN VULLEN verdwijnt na de eerste koffiebereiding.

 Wij adviseren u van tijd tot tijd het bonenreservoir voor het bijvullen met een droge lap te reinigen. Schakel hiervoor de IMPRESSA uit.

### 16.5 Filter vervangen

 Na de bereiding van ca. 50 liter water werkt het filter niet meer. Op de display verschijnt de melding voor filtervervangning.

Lees hiervoor het hoofdstuk 5.2 «Filter plaatsen».

## 16.6 IMPRESSA reinigen

Na 200 bereidingen of 160 spoelingen moet de IMPRESSA worden gereinigd, de display geeft dit aan. U kunt verder koffie of heet water/stoom bereiden. Wij adviseren u echter de reiniging binnen een aantal dagen uit te voeren. Lees hiervoor het hoofdstuk Reiniging (punt 17).

- **DISPLAY** GEREED  
REINIGEN

## 16.7 IMPRESSA verkalkt

De IMPRESSA verkalkt door het gebruik. De verkalking hangt af van de hardheidsgraad van het water. De IMPRESSA herkent de noodzaak van ontkalking. U kunt verder koffie of heet water/stoom bereiden. Wij adviseren u echter de ontkalking binnen een aantal dagen uit te voeren. Lees hiervoor het hoofdstuk Ontkalking (punt 18).

- **DISPLAY** GEREED  
ONTKALKEN

## 16.8 Algemene reinigingsvoorschriften

- Nooit krassende voorwerpen, pannenlappen, reinigingssponsen of bijtende chemicaliën voor de reiniging gebruiken.
- De behuizing aan de binnen- en buitenzijde met een zachte, vochtige lap afvegen.
- Na elk gebruik het verwisselbare heetwaterpijpje reinigen.
- Om ervoor te zorgen dat de Profi Cappuccinatore probleemloos werkt, moet u deze na elke melkbereiding met water spoelen.
- Om ervoor te zorgen dat de Profi Cappuccinatore probleemloos werkt, moet u deze dagelijks reinigen wanneer u melk hebt bereid.


- Het waterreservoir moet dagelijks worden uitgespoeld en met vers water worden gevuld.

**i** Bij zichtbare kalkaanslag in het waterreservoir kunt u deze met gangbare ontkalkingsmiddelen ontkalken. Neem het waterreservoir eruit (fig. 4).

**i** Bij gebruik van een filterpatroon Claris verwijdert u dit voordat u het reservoir ontkalkt.

## 16.9 System leegmaken

**i** Dit proces is nodig om de IMPRESSA tijdens transport tegen vorstschade te beschermen.

- **DISPLAY** GEREED
- Druk op de voorkeuzetoets Stoom  (8).
- **DISPLAY** WARMT OP
- **DISPLAY** GEREED
- Open de kraan voor stoom-/heetwaterbereiding (14) (fig. 13) om stoom te bereiden.
- De ringverlichting (2) is actief.
- **DISPLAY** STOOM
- **DISPLAY** 
- Verwijder het waterreservoir en leeg dit. Laat de stoom volledig uit het pijpje stromen tot het systeem leeg is.
- **DISPLAY** SL.KRAAN
- Sluit de kraan voor stoom-/heetwaterbereiding (14).
- Druk op de toets Aan/Uit  (21) om uw IMPRESSA uit te schakelen.

## 17. Reiniging


De IMPRESSA beschikt over een geïntegreerd reinigingsprogramma. Het proces duurt ca. 15 minuten.

**i** Bij uw dealer zijn originele JURA reinigingstabletten verkrijgbaar die optimaal zijn afgestemd op het reinigingsprogramma van uw IMPRESSA. Wij willen u erop wijzen dat bij gebruik van ongeschikte reinigingsmiddelen beschadiging van het apparaat of residuen in het water niet zijn uit te sluiten.

**i** Het gestarte reinigingsproces mag niet worden onderbroken.

**i** Na elk reinigingsproces moet de vultrechter voor voorgemalen koffie worden gereinigd (11).

■ **DISPLAY** GEREED  
REINIGEN

■ Druk op de onderhoudstoets  (3) tot de volgende melding verschijnt:

■ **DISPLAY** LADE  
LEGEN

■ Leeg de restwaterbak.

■ **DISPLAY** LADE  
ONTBREEKT

■ Zet de restwaterbak er weer zorgvuldig in.

■ Verwijder het kopjesplateau (19).

■ Zet een bakje van 1 liter (fig. 12) onder de in hoogte verstelbare koffie-uitloop (17).

■ **DISPLAY** ONDERHOUD  
DRUKKEN

■ Druk op de onderhoudstoets  (3).

■ **DISPLAY** REINIGT

■ **DISPLAY** TABLET  
INWERPEN

■ Werp de tablet in de poederschacht (zie fig. 15). Sluit de poederschacht.

■ **DISPLAY** ONDERHOUD  
DRUKKEN

■ Druk op de onderhoudstoets  (3).

■ **DISPLAY** REINIGT

■ **DISPLAY** LADE  
LEGEN

■ Verwijder de restwaterbak en leeg deze.

■ **DISPLAY** LADE  
ONTBREEKT

■ Zet de restwaterbak er weer in.

■ **DISPLAY** WARMT OP


■ **DISPLAY** GEREED


■ Poederschacht na voltooid reinigingsproces met een droge doek uitwrijven.


■ De reiniging is met succes voltooid.

## 18. Ontkalking

De IMPRESSA beschikt over een geïntegreerd ontkalkingsprogramma. Het proces duurt ca. 40 minuten.

 Bij uw dealer zijn originele JURA ontkalkingstabletten verkrijgbaar die optimaal zijn afgestemd op het ontkalkingsprogramma van uw IMPRESSA. Wij willen u erop wijzen dat bij gebruik van ongeschikte ontkalkingsmiddelen beschadiging van het apparaat of residuen in het water niet zijn uit te sluiten.


 Wanneer de IMPRESSA moet worden ontkalkt, verschijnt op de display de betreffende melding. U kunt koffie of heet water/stoom blijven bereiden en het ontkalkingsprogramma later uitvoeren. Het gestarte ontkalkingsproces mag niet worden onderbroken.

 Bij gebruik van het ontkalkingsmiddel, eventuele spatten en druppels op een kwetsbaar oppervlak, vooral van natuursteen en hout, direct verwijderen of de juiste preventie maatregelen nemen.

 Wacht in ieder geval tot het toegevoegde ontkalkingsmiddel is verbruikt en het reservoir leeg is. Vul nooit ontkalkingsmiddel bij.

■ **DISPLAY** GEREED  
ONTKALKEN

■ Verwijder de Profi Cappuccinatore (15) (fig. 17).

■ Druk op de onderhoudstoets  (3) tot de volgende melding verschijnt:

■ **DISPLAY** LADE  
LEGEN

■ Leeg de restwaterbak.

■ **DISPLAY** LADE  
ONTBREEKT

■ Zet de restwaterbak er weer zorgvuldig in.

■ **DISPLAY** MIDDEL  
IN TANK

Verwijder het waterreservoir en leeg dit. Los de inhoud van een blisterverpakking (3 tabletten) volledig op in een bakje met een 0,5 liter water en doe het mengsel in het waterreservoir. Zet het waterreservoir er weer in.

■ **DISPLAY** OPEN KRAAN  
MIDDEL  
IN TANK

■ Plaats een voldoende groot bakje onder de heetwateruitloop (fig. 17).

■ Open de kraan voor stoom-/heetwaterbereiding (14) (fig. 13).

■ **DISPLAY** ONTKALKT

■ **DISPLAY** SL.KRAAN

■ Sluit de kraan voor stoom-/heetwaterbereiding (14).

■ **DISPLAY** ONTKALKT

■ **DISPLAY** LADE  
LEGEN

■ Leeg de restwaterbak.

■ **DISPLAY** LADE  
ONTBREEKT

■ Zet de restwaterbak er weer zorgvuldig in.



- **DISPLAY** WATERTANK  
VULLEN

**i** Spoel het waterreservoir goed uit en vul dit met koud, vers leidingwater. Plaats het waterreservoir daarna weer in de IMPRESSA.

- **DISPLAY** OPEN  
KRAAN

■ Open de kraan voor stoom-/heetwaterbereiding (14) (fig. 13).

- **DISPLAY** ONTKALKT

- **DISPLAY** SL.KRAAN

■ Nadat u de kraan voor stoom-/heetwaterbereiding (14) hebt gesloten, verschijnt op de display

- **DISPLAY** ONTKALKT

- **DISPLAY** LADE  
LEGEN

■ Leeg de restwaterbak.

- **DISPLAY** LADE  
ONTBREEKT

■ Zet de restwaterbak er weer zorgvuldig in.

- **DISPLAY** GEREED

■ De ontkalking is met succes voltooid.

## 19. Afvoer



### Oude apparaten milieuvriendelijk afvoeren

Oude apparaten bevatten waardevolle, recyclebare materialen die moeten worden gerecycled. Voer oude apparaten daarom af via daarvoor bedoelde inzamelpunten.

## 20. Tips voor een perfect kopje koffie

### *In hoogte verstelbare koffie-uitloop (17)*

U kunt de koffie-uitloop aanpassen aan de grootte van uw kopjes (fig. 3).

### *Maalgraad*

Lees hiervoor het hoofdstuk 2.5 «Instelling molen»

### *Kopjes voorverwarmen*

U kunt de kopjes met heet water of stoom voorverwarmen. Hoe kleiner de hoeveelheid koffiewater is, hoe belangrijker het voorverwarmen is.

### *Suiker en room*

Door roeren in het kopje gaat warmte verloren. Door toevoeging van room of melk uit de koelkast daalt de temperatuur van de koffie aanzienlijk.

## 21. Meldingen

<b>DISPLAY</b>	<b>Oorzaak</b>	<b>Oplossing</b>
WATERTANK VULLEN	Het waterreservoir is leeg	Waterreservoir vullen
	De vlotter is defect	Waterreservoir uitspoelen of ontkalken
BONEN VULLEN	Het bonenreservoir is leeg	Bonen vullen
	Hoewel bonen zijn bijgevuld, verdwijnt de melding niet	Een kopje koffie bereiden. Bonen vullen verdwijnt pas na de bereiding
AFVALBAK LEGEN	Koffieresidubak vol	Koffieresidubak leegmaken
	Restwaterbak na het leegmaken te vroeg geplaatst	Restwaterbak pas na 10 sec. plaatsen
LADE ONTBREEKT	Restwaterbak niet goed geplaatst of ontbreekt	Goed plaatsen
GEREED REINIGEN	Reiniging nodig	Reinigingsproces uitvoeren (hoofdstuk 17)
GEREED ONTKALKEN	Ontkalken nodig	Ontkalkingsproces uitvoeren (hoofdstuk 18)
GEREED FILTER	Filter uitgewerkt	Filter vervangen (hoofdstuk 5.2)
ERROR	Algemene storing	- IMPRESSA van het net scheiden
		- IMPRESSA van JURA klantenservice laten controleren
		- Contactgegevens voor uw land staan online op <a href="http://www.jura.com">www.jura.com</a> .

## 22. Problemen

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Zeer veel geluid van de molen	Vreemde voorwerpen in de molen	Koffiebereiding met voorgemalen koffie blijft mogelijk IMPRESSA door JURA klantenservice laten controleren
Te weinig schuim bij het opschuimen van melk	De Profi Cappuccinatore is vervuild	Reinig de Profi Cappuccinatore (hoofdstuk 13)
	Onderdelen van de Profi Cappuccinatore zijn niet correct in elkaar gezet	Controleer de montage van de Profi Cappuccinatore
Bij de koffiebereiding stroomt de koffie slechts druppelsgewijs	Maalgraad te fijn	Maalgraad grover instellen
	Voorgemalen koffie te fijn	Gebruik grovere voorgemalen koffie

Door elektromagnetische invloed van hoge frequentie kan de display worden gestoord. Koffiebereiding blijft altijd mogelijk.

Als de meldingen of problemen toch niet konden worden opgegeven, neemt u contact op met uw dealer of direct met JURA Elektroapparate AG.

## 23. Juridische informatie

Deze gebruiksaanwijzing bevat de benodigde informatie voor eigenlijk gebruik, juiste bediening en deskundig onderhoud van het apparaat.



De kennis en het opvolgen van de instructies in deze gebruiksaanwijzing zijn voorwaarden voor het risicoloze gebruik evenals voor de veiligheid bij de werking en het onderhoud.

Deze gebruiksaanwijzing respecteert niet elke mogelijke toepassing. Het apparaat is ontworpen voor huishoudelijk gebruik.

Bovendien wijzen wij erop dat de inhoud van deze gebruiksaanwijzing geen deel uitmaakt van een eerdere of bestaande overeenkomst, toezegging, rechtsbetrekking of deze wijzigt. Alle verplichtingen van JURA Elektroapparate AG vloeien voort uit het koopcontract dat ook de volledige en alleen geldende garantieregeling bevat. Deze contractuele garantie bepalingen worden door de uitvoeringen in deze gebruiksaanwijzing niet uitgebreid noch beperkt.

De gebruiksaanwijzing bevat informatie die door het copyright is beschermd. Fotokopiëren of vertalen in een andere taal is zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van JURA Elektroapparate AG niet toegestaan.

## 24. Technische gegevens

Spanning:	220 – 240 V ~, 50 Hz
Vermogen:	1450 W
Stroomsterkte:	10 A
Energieverbruik SPAREN –:	ca. 18 Wh
Energieverbruik SPAREN √:	ca. 5 Wh
Pompdruk:	statisch max. 15 bar
Waterreservoir:	1,9 liter
Inhoud bonenreservoir:	200 g
Inhoud koffieresidubak:	max. 16 porties
Snoerlengte:	ca. 1,1 m
Gewicht:	9,1 kg
Afmetingen (B x H x D):	28 x 34,5 x 44,5 cm
Conformiteitsvermerk:	 

JURA Elektroapparate AG in Niederbuchsiten verklaart schriftelijk dat de koffiemachines overeenstemmen met de volgende richtlijnen.

Het apparaat voldoet aan de volgende richtlijnen:

2006 / 95 / EG – laagspanningsrichtlijn

2004 / 108 / EG – elektromagnetische compatibiliteit

2005 / 32 / EG – richtlijn ecodesign

*jura*<sup>®</sup>

JURA Elektroapparate AG – Kaffeeweltstrasse 10 – CH-4626 Niederbuchsiten  
Phone +41 62 389 82 33 – Fax +41 62 389 83 94 – [www.jura.com](http://www.jura.com)

**IMPRESSA**  
**IF YOU LOVE COFFEE**