

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 zubereiten. 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[®] 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[®].

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[®]



IMPRESSA F50 / F505

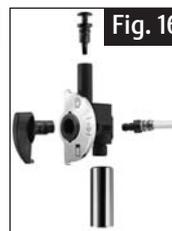
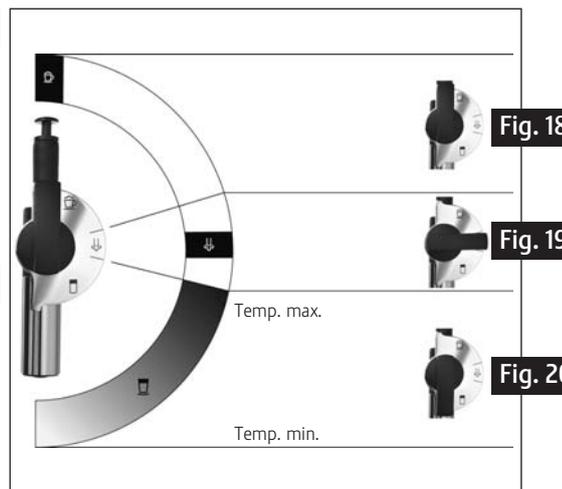
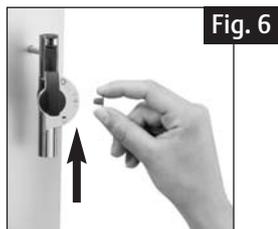
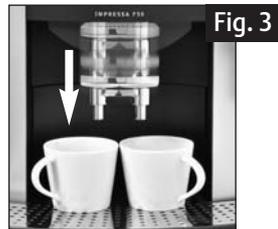
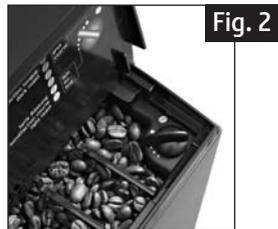
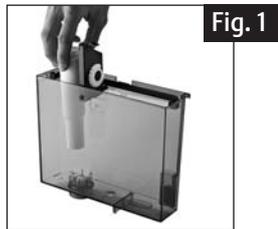
Modo de empleo

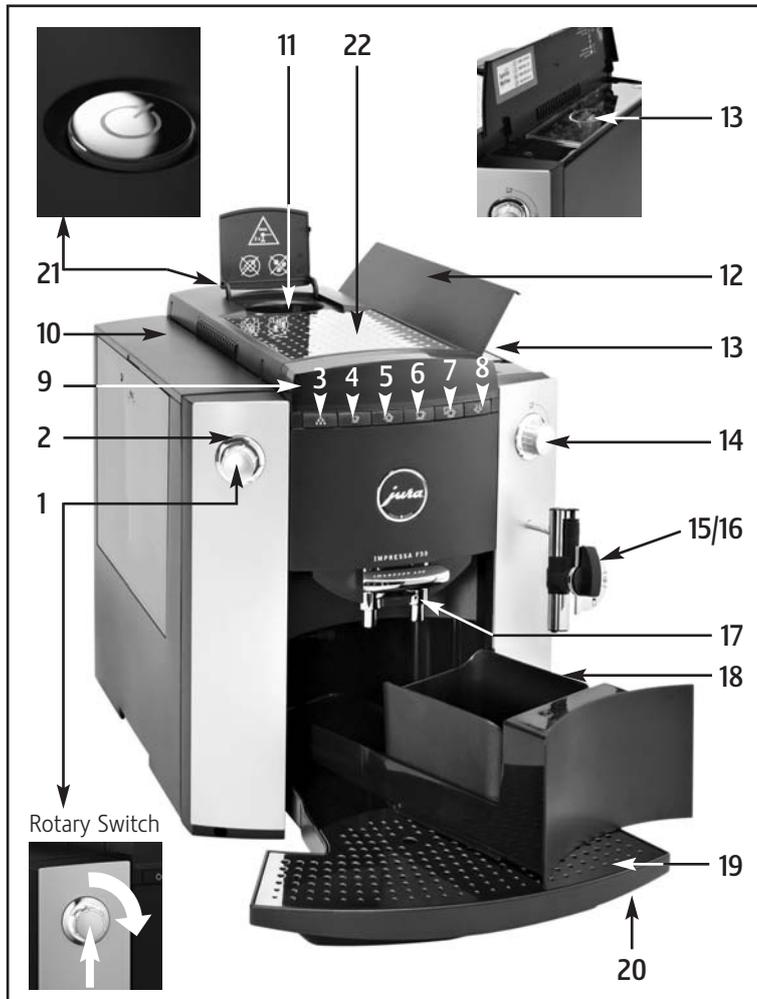
Leyenda:

- **DISPLAY** INDICACION VISUAL: sirve como información.
- **DISPLAY** INDICACION VISUAL: Realice informe de las indicaciones.

 = Advertencia / Consejo

 = Importante





Elementos de control

1. Rotary Switch
2. Anillo luminoso
3. Botón de conservación
4. Botón de preparación 1 Espresso
5. Botón de preparación 2 Espressos
6. Botón de preparación 1 Café
7. Botón de preparación 2 Cafés
8. Botón de preselección de vapor
9. Sistema de diálogo del visualizador
10. Depósito de agua con asa de transporte
11. Embudo de llenado para café molido
12. Tapa del recipiente de café en grano
13. Tapa de protección de aroma
14. Llave para la extracción de vapor / agua caliente
15. Vaporizador Profi Cappuccino intercambiable con tubo de aspiración de leche
16. Vaporizador de agua caliente intercambiable (véase Fig. 5)
17. Salida de café ajustable en altura
18. Depósito de posos
19. Plataforma de tazas
20. Bandeja recogegotas
21. Botón de mando marcha/parada (= Zero-Energy Switch)
22. Plataforma metálica

Índice de contenido

1. Prescripciones de seguridad	Página 6	14. Desconectar la IMPRESA	Página 18
1.1 Utilización conforme a lo previsto	Página 6	15. Programación	Página 18
1.2 Advertencias	Página 6	15.1 Opción del programa Producto	Página 19
1.3 Medidas de precaución	Página 7	15.2 Opción del programa Filtro	Página 21
2. Preparación de la IMPRESA	Página 7	15.3 Opción del programa Dureza del agua	Página 21
2.1 Control del voltaje de alimentación	Página 7	15.4 Opción del programa Energía	Página 21
2.2 Control del fusible eléctrico	Página 7	15.5 Opción del programa Tiempo de desconexión automático	Página 21
2.3 Llenar el depósito de agua	Página 7	15.6 Opción del programa Enjuague	Página 22
2.4 Cargar café en grano	Página 7	15.7 Opción del programa Restaurar	Página 22
2.5 Ajuste del mecanismo de moltura	Página 8	15.8 Opción del programa Información	Página 23
3. Primera puesta en funcionamiento	Página 8	15.9 Opción del programa Display ML/OZ	Página 24
4. Ajuste de la dureza del agua	Página 9	15.10 Opción del programa Idioma	Página 25
5. Utilización del cartucho de filtro CLARIS	Página 9	16. Mantenimiento y conservación	Página 25
5.1 Colocar el filtro	Página 10	16.1 Cargar agua	Página 25
5.2 Cambiar el filtro	Página 10	16.2 Vaciar el depósito de posos	Página 25
6. Enjuagar la IMPRESA	Página 11	16.3 Falta la bandeja recogegotas	Página 26
7. Ajuste de la cantidad de agua para café	Página 11	16.4 Cargar café en grano	Página 26
8. Preparación de 1 taza de café	Página 12	16.5 Cambiar el filtro	Página 26
9. Preparación de 2 tazas de café	Página 12	16.6 Limpiar la IMPRESA	Página 26
10. Preparación de café molido	Página 13	16.7 IMPRESA calcificada	Página 26
11. Preparación de agua caliente	Página 13	16.8 Instrucciones de limpieza generales	Página 26
12. Preparación de vapor	Página 14	16.9 Vaciar el sistema	Página 27
13. Vaporizador Profi Cappuccino	Página 15	17. Limpieza	Página 27
13.1 Preparación de Cappuccino con el vaporizador Profi Cappuccino	Página 15	18. Descalcificación	Página 28
13.2 Preparación de leche caliente con el vaporizador Profi Cappuccino	Página 16	19. Eliminación	Página 30
13.3 Enjuagar el vaporizador Profi Cappuccino	Página 16	20. Consejos para un café perfecto	Página 30
13.4 Desmontar y enjuagar el vaporizador Profi Cappuccino	Página 17	21. Mensajes	Página 31
13.5 Limpiar el vaporizador Profi Cappuccino	Página 17	22. Problemas	Página 32
		23. Advertencias legales	Página 33
		24. Datos técnicos	Página 33

Antes de comenzar

Enhorabuena por la compra de esta IMPRESSA. Para asegurar que su IMPRESSA funcione correctamente, por favor lea atentamente el presente modo de empleo y guárdelo, de forma que pueda consultarlo en cualquier momento.

En caso de que requiera información adicional o de que surgieran problemas que, a su juicio, no están suficientemente explicados en el presente modo de empleo, rogamos póngase en contacto con su comercio especializado local o directamente con nosotros para pedir la información deseada.



1. Prescripciones de seguridad

1.1 Utilización conforme a lo previsto

La máquina está diseñada y fabricada para el uso doméstico. La máquina está prevista exclusivamente para preparar café y para calentar leche y agua. Cualquier otra aplicación no se considerará conforme a lo previsto. JURA Elektroapparate AG no asume ninguna responsabilidad por las consecuencias derivadas de una utilización no conforme a lo previsto.

Lea y observe completamente el presente modo de empleo antes de usar la máquina. Guarde el presente modo de empleo junto a la máquina y entréguelo a usuarios posteriores.

1.2 Advertencias

- Los niños no son capaces de reconocer los peligros que pueden presentarse al manejar electrodomésticos; por este motivo, nunca deje solos a los niños sin vigilancia en la proximidad de electrodomésticos.
- La IMPRESSA solamente deberá ser operada por personas instruidas.
- Las personas, incluyendo a los niños, que por sus
 - capacidades físicas, sensoriales o mentales, o por su
 - falta de experiencia o conocimientosno sean capaces de utilizar la máquina de forma segura, no deberán hacer uso de la máquina sin la supervisión o instrucción por parte de una persona responsable.
- Nunca ponga en funcionamiento una IMPRESSA defectuosa o una IMPRESSA con el cable de alimentación deteriorado.
- Si se advierten indicios de posibles daños, por ejemplo olor a quemado, desconecte la máquina inmediatamente de la alimentación y póngase en contacto con el servicio técnico de JURA.
- Cuando el cable de alimentación de esta máquina esté dañado, debe encargarse su reparación directamente a JURA o bien a un servicio técnico autorizado por JURA.
- No abra nunca la IMPRESSA ni intente repararla usted mismo. Las reparaciones y modificaciones en la máquina deben ser realizadas exclusivamente por servicios técnicos autorizados por JURA, utilizando accesorios y repuestos originales. La máquina contiene componentes conductores de corriente. Tras la apertura de la máquina existe peligro de muerte.
- No sumerja la IMPRESSA en agua.

1.3 Medidas de precaución

- No exponga la IMPRESSA nunca a influencias meteorológicas (lluvia, nieve, heladas) y no la maneje con las manos mojadas.
- Coloque la IMPRESSA sobre una superficie estable, horizontal y resistente a un posible derrame de agua. No la sitúe nunca sobre superficies calientes o templadas (encimeras). Elija una ubicación inaccesible a los niños.
- Preste atención a que el cable de alimentación no quede apretado ni roce en cantos vivos.
- En caso de una ausencia prolongada (vacaciones, etc.) siempre desenchufe el enchufe de alimentación.
- Antes de realizar trabajos de limpieza, siempre desenchufe primero el enchufe de alimentación.
- Al desenchufar el enchufe de alimentación, nunca tire del cable de alimentación ni de la propia IMPRESSA.
- La IMPRESSA va conectada a través de un cable de alimentación a la red eléctrica. Preste atención a que nadie tropiece con el cable de alimentación y provoque la caída de la IMPRESSA. Mantenga alejados a los niños y a las mascotas.
- Nunca coloque la IMPRESSA ni componentes de la misma en el lavavajillas.
- Elija la ubicación de la IMPRESSA de tal forma que pueda haber una buena circulación de aire para proteger la máquina contra sobrecalentamiento.

2. Preparación de la IMPRESSA

2.1 Control del voltaje de alimentación



La IMPRESSA está ajustada de fábrica al voltaje de alimentación correcto. Por favor, controle si su voltaje de alimentación coincide con las indicaciones de la placa de características técnicas, situada en la parte inferior de su IMPRESSA.

2.2 Control del fusible eléctrico



La IMPRESSA está diseñada para una intensidad de corriente de 10 amperios. Por favor, controle si el fusible eléctrico está correctamente dimensionado.

2.3 Llenar el depósito de agua



Llenar el depósito únicamente con agua fresca y fría. No llenarlo nunca con leche, agua gasificada u otros líquidos.

- Retire el depósito de agua y enjuáguelo a fondo con agua del grifo fría (Fig. 4).
- A continuación, llene el depósito de agua y vuelva a colocarlo en la IMPRESSA. Preste atención a que el depósito esté colocado correctamente y a que encaje bien.

2.4 Cargar café en grano



Para que pueda disfrutar durante mucho tiempo de su máquina y para evitar tiempos de parada a causa de reparaciones, tenga en cuenta que el mecanismo de molienda de su cafetera automática JURA no es apropiado para café en grano que haya sido tratado con aditivos (p. ej. azúcar) durante o después del

tueste. La utilización de mezclas de café de este tipo puede provocar daños en el mecanismo de molienda. Los costes de reparación originados no estarán cubiertos por las condiciones de garantía.

- Abra la tapa del recipiente de café en grano (12) y retire la tapa de protección de aroma (13).
- Elimine las impurezas o los cuerpos extraños que pudiera haber en el recipiente de café en grano.
- Cargue café en grano en el recipiente de café en grano y cierre la tapa.

2.5 Ajuste del mecanismo de molienda

Usted tiene la posibilidad de adaptar el mecanismo de molienda al grado de tueste de su café. Recomendamos para:

- un tueste claro → un ajuste más fino (cuanto más pequeños los puntos, más fina la molienda)
- un tueste oscuro → un ajuste más grueso (cuanto más grandes los puntos, más gruesa la molienda)



El grado de molido sólo debe ajustarse a través del selector giratorio con el mecanismo de molienda en funcionamiento.

- Abra la tapa del recipiente de café en grano (12) y retire la tapa de protección de aroma (13).
- Para ajustar el grado de molido, ajuste el selector giratorio a la posición deseada durante el proceso de molienda (Fig. 2).

3. Primera puesta en funcionamiento

- Cargue café en grano en el recipiente de café en grano (12).
- Conecte su IMPRESSA con el botón de mando marcha/parada (21).
- **DISPLAY** SPRACHE
DEUTSCH
- El anillo luminoso (2) está activo.
- Gire el Rotary Switch (1) hasta que aparezca el idioma deseado en el visualizador.
- Confirme ahora su selección pulsando el Rotary Switch (1).
- **DISPLAY** LLENAR
CONTE.AGUA
- Retire el depósito de agua (10) y llénelo de agua fresca. Vuelva a colocar el depósito de agua en su IMPRESSA.
- **DISPLAY** ABR.GRIFO
- Coloque un recipiente debajo del vaporizador Profi Cappuccino (15) (Fig. 10).
- Abra ahora la llave para la extracción de vapor / agua caliente (14) (Fig. 13).
- **DISPLAY** SISTEMA
LLENANDO
- **DISPLAY** CERR.GRIFO
- Cierre la llave para la extracción de vapor / agua caliente (14).
- **DISPLAY** SISTEMA
LLENANDO
- **DISPLAY** CALENTANDO
- **DISPLAY** PRESIONAR
MANTENIM.

- Pulse el botón de conservación  (3).
- La máquina enjuaga.
- **DISPLAY** ENJUAGA
- **DISPLAY** LISTO

 Si en el **DISPLAY** aparece LLENAR CAFE, pulse de nuevo un botón de preparación de café cualquiera. El mecanismo de molienda aún no está lleno de café en grano.

 Para obtener una crema excelente podrá adaptar la salida de café ajustable en altura (17) individualmente a sus tamaños de taza (Fig. 3).

4. Ajuste de la dureza del agua

 En la IMPRESSA se calienta agua. Esto tiene como consecuencia una calcificación debida al uso, que se indica automáticamente. La IMPRESSA debe ajustarse a la dureza del agua utilizada. Utilice para ello las tiras reactivas adjuntas.

 1° de dureza alemana equivale a 1,79° de dureza francesa.

 Si está activado el filtro ya no aparecerá la opción del programa Dureza del agua.

La IMPRESSA está ajustada de fábrica a 16° dH. Podrá modificar este ajuste. Para ello, proceda del siguiente modo:

- **DISPLAY** LISTO
- Pulse el Rotary Switch (1) hasta que aparezca MANTENIM. en el visualizador.

- El anillo luminoso (2) está activo.
- Gire el Rotary Switch (1) hasta que aparezca el siguiente mensaje en el visualizador:
- **DISPLAY** DUREZA
- Pulse ahora el Rotary Switch (1) para entrar en la opción del programa.
- **DISPLAY** 16° dH
- Gire ahora el Rotary Switch (1) hasta que aparezca el grado de dureza deseado.
- Por ejemplo **DISPLAY** 20° dH.
- Confirme el grado de dureza deseado pulsando el Rotary Switch (1).
- **DISPLAY** OK
- **DISPLAY** DUREZA
- Gire el Rotary Switch (1) hasta que aparezca el siguiente mensaje en el visualizador:
- **DISPLAY** SALIDA
- Pulse ahora el Rotary Switch (1) para salir del modo de programación.
- **DISPLAY** LISTO

5. Utilización del cartucho de filtro CLARIS

 Si se utiliza correctamente el cartucho de filtro CLARIS ya no será necesario descalcificar su cafetera automática. En este caso ya no aparecerá la subopción del programa DESCALC.



5.1 Colocar el filtro

- Pulse el Rotary Switch (1) hasta que aparezca MANTENIM. en el visualizador.
- El anillo luminoso (2) está activo.
- Gire el Rotary Switch (1) hasta que aparezca el siguiente mensaje en el visualizador:
 - **DISPLAY** FILTRO –
- Pulse nuevamente el Rotary Switch (1) para entrar en esta opción del programa.
 - **DISPLAY** NO –
- Gire el Rotary Switch (1) hasta que aparezca el siguiente mensaje en el visualizador:
 - **DISPLAY** SI ✓
- Pulse el Rotary Switch (1) para activar el cartucho de filtro.
 - **DISPLAY** OK
 - **DISPLAY** COLOCAR ABR.GRIFO
- Retire el depósito de agua (10) y vacíelo.
- Abra el portafiltros. Introduzca el cartucho de filtro en el depósito de agua ejerciendo una ligera presión (Fig. 1).
- Cierre el portafiltros hasta que encaje audiblemente.
- Llene el depósito de agua con agua del grifo fresca y fría, y vuelva a colocarlo.
- Coloque un recipiente suficientemente grande (aprox. 1 litro) debajo del vaporizador Profi Cappuccino (15) (Fig. 10).
- Abra la llave para la extracción de vapor / agua caliente (14) (Fig. 13).

■ **DISPLAY** FILTRO
ENJUAGA

i Podrá interrumpir en cualquier momento el enjuague del filtro, a tal efecto cierre la llave para la extracción de vapor / agua caliente (14). Para continuar con el enjuague del filtro, abra nuevamente la llave para la extracción de vapor / agua caliente (14).

■ **DISPLAY** CERR.GRIFO

■ Cierre la llave para la extracción de vapor / agua caliente (14), ahora su IMPRESSA se calienta a la temperatura del café.

■ **DISPLAY** CALENTANDO

■ **DISPLAY** LISTO

i Ahora ha activado el filtro. Por lo tanto en el modo de programación ya no aparecerá la opción del programa Dureza del agua **DISPLAY** DUREZA.

5.2 Cambiar el filtro

i El efecto del filtro se agota después de haber preparado aprox. 50 litros de agua. En el visualizador aparecerá el requerimiento para el cambio del filtro. Por favor, controle la duración de uso del cartucho de filtro CLARIS (máx. 2 meses) con ayuda de la escala sobre el portafiltros del depósito de agua.

■ **DISPLAY** LISTO
FILTRO

■ Pulse el botón de conservación  (3) hasta que aparezca el siguiente mensaje:

- **DISPLAY** CAMBIAR
ABR.GRIFO

- Retire el depósito de agua de la máquina y vacíelo.
- Abra el portafiltros. Retire el cartucho de filtro CLARIS antiguo y introduzca el cartucho de filtro nuevo en el depósito de agua ejerciendo una ligera presión (Fig. 1).
- Cierre el portafiltros hasta que encaje audiblemente.
- Llene el depósito de agua con agua del grifo fresca y fría, y vuelva a colocarlo en la IMPRESSA.
- Coloque un recipiente suficientemente grande (aprox. 1 litro) debajo del vaporizador Profi Cappuccino (15) (Fig. 10) y abra la llave para la extracción de vapor / agua caliente (14) (Fig. 13).

- **DISPLAY** FILTRO
ENJUAGA

- **DISPLAY** CERR.GRIFO

- Cierre la llave para la extracción de vapor / agua caliente (14).

- **DISPLAY** CALENTANDO

- **DISPLAY** LISTO

6. Enjuagar la IMPRESSA

i Si la IMPRESSA está desconectada y ya se ha enfriado, se solicitará el proceso de enjuague al conectarla. Al desconectar la cafetera automática se activa automáticamente un proceso de enjuague.

- Conecte su IMPRESSA con el botón de mando marcha/parada  (21).
- **DISPLAY** CALENTANDO

- **DISPLAY** PRESIONAR
MANTENIM.

- Pulse el botón de conservación  (3).

- **DISPLAY** ENJUAGA

- **DISPLAY** LISTO

7. Ajuste de la cantidad de agua para café

i La indicación en ML es un valor orientativo y puede diferir de la cantidad real.

i Con los botones de preparación 2 Espressos  / 2 Cafés , la máquina duplica automáticamente la cantidad de agua programada.

i También podrá modificar la cantidad de agua estando el proceso en curso. Gire el Rotary Switch (1) durante el proceso de infusión hasta que aparezca la indicación ML deseada en el visualizador.

i Podrá cancelar antes de tiempo la preparación de agua pulsando un botón cualquiera.

i Podrá adaptar la cantidad de agua de todas las especialidades de café y especialidades con leche, así como de agua caliente, muy fácilmente y de forma permanente al tamaño de taza. Como en el siguiente ejemplo, deberá ajustar una vez la cantidad de agua o leche y, a continuación, en cada preparación posterior de la especialidad de café en cuestión saldrá esta cantidad.

Ejemplo:

Ajuste permanente de la cantidad de agua para café para un Espresso:

- **DISPLAY** LISTO
- Pulse el botón de preparación 1 ESPRESSO y manténgalo pulsado hasta que aparezca el siguiente mensaje en el visualizador.
- **DISPLAY** 1 ESPRESSO
- **DISPLAY** SUFICIENTE CAFE ?
- Pulse nuevamente el botón en cuanto haya suficiente café en la taza.
- **DISPLAY** OK
- **DISPLAY** 1 ESPRESSO
- **DISPLAY** LISTO

8. Preparación de 1 taza de café

i Tiene la posibilidad de modificar en todo momento el aroma antes o durante el proceso de moltura girando el Rotary Switch (1). Pueden seleccionarse 4 aromas (**DISPLAY** SUAVE / NORMAL / FUERTE / EXTRA).

i Podrá cancelar en todo momento la preparación pulsando un botón de preparación cualquiera.

- **DISPLAY** LISTO
- Coloque 1 taza debajo de la salida de café ajustable en altura (17).
- Pulse el botón de preparación 1 Café ☞ (6).
- **DISPLAY** 1 CAFE
- El anillo luminoso (2) está activo.
- Girando el Rotary Switch (1) durante el proceso de moltura podrá ajustar el aroma deseado para la preparación del café actual.

- **DISPLAY** 1 CAFE
- **DISPLAY** ■■■□□□□□□□
- Girando nuevamente el Rotary Switch (1) durante el proceso de infusión podrá ajustar la cantidad de agua para café deseada para la preparación del café actual.
- Por ejemplo **DISPLAY** 100 ML.
- Gire el Rotary Switch (1) hasta que aparezca la cantidad de agua para café deseada en el visualizador.
- Por ejemplo **DISPLAY** 110 ML.
- **DISPLAY** ■■■□□□□□□□
- Se preparará su especialidad de café.
- **DISPLAY** 1 CAFE
- **DISPLAY** LISTO

9. Preparación de 2 tazas de café

i El aroma no puede seleccionarse durante la preparación de 2 tazas de café. Se prepararán automáticamente 2 tazas suaves.

i También podrá cancelar antes de tiempo la preparación pulsando un botón de preparación cualquiera.

- **DISPLAY** LISTO
- Coloque 2 tazas debajo de la salida de café ajustable en altura (17).
- Pulse el botón de preparación 2 Cafés ☞☞ (7).
- **DISPLAY** 2 CAFE
- El anillo luminoso (2) está activo.
- **DISPLAY** ■■■□□□□□□□

- Girando el Rotary Switch (1) durante el proceso de infusión podrá ajustar la cantidad de agua para café deseada para la preparación del café actual. El valor ML modificado se refiere a 1 taza.
- Por ejemplo **DISPLAY** 100 ML.
- Gire el Rotary Switch (1) hasta que aparezca la cantidad de agua para café deseada en el visualizador.
- Por ejemplo **DISPLAY** 110 ML.
- **DISPLAY** ■■■□□□□□□□
- Se preparará su especialidad de café.
- **DISPLAY** 2 CAFE
- **DISPLAY** LISTO

10. Preparación de café molido

i Nunca utilice café soluble ni café instantáneo. Le recomendamos utilizar siempre y exclusivamente polvo de café en grano recién molido o café molido envasado al vacío. No cargue nunca más de dos porciones de polvo. El conducto de llenado no es ningún depósito de reserva. Preste atención a que el café molido que utilice no sea demasiado fino. Esto puede causar obstrucciones del sistema y el café sólo pasará gota a gota.

i Si ha cargado una cantidad insuficiente de polvo, aparecerá el mensaje INSUFIC. CAFE POLVO en el visualizador. La IMPRESSA cancelará el proceso, expulsará el café molido y conmutará a la disponibilidad para la preparación de café.

i También podrá interrumpir antes de tiempo la preparación pulsando un botón de preparación cualquiera.

- **DISPLAY** LISTO

- Coloque 1 taza o 2 tazas debajo de la salida de café ajustable en altura (17).
- Abra la tapa hacia el embudo de llenado para café molido (11).
- **DISPLAY** LLENAR
CAFE POLVO
- Ponga 1 ó 2 cucharas dosificadoras rasas de café molido en el embudo de llenado para café molido (11) (Fig. 11) y cierre la tapa.
- **DISPLAY** ELEGIR
PRODUCTO
- Seleccione el botón de preparación deseado 1 Café ☞ (6) o el botón de preparación 2 Cafés ☞ (7).
- **DISPLAY** 1 CAFE
- **DISPLAY** ■■■□□□□□□□
- El anillo luminoso (2) está activo.
- Girando el Rotary Switch (1) podrá seleccionar individualmente la cantidad de agua para café:
- Por ejemplo **DISPLAY** 110 ML.
- **DISPLAY** ■■■□□□□□□□
- Se preparará su especialidad de café.
- **DISPLAY** 1 CAFE
- **DISPLAY** LISTO

11. Preparación de agua caliente

⚠ Monte el vaporizador de agua caliente intercambiable (Fig. 5) para obtener un flujo de agua perfecto. No cambie el vaporizador de agua caliente intercambiable (16) inmediatamente después de la preparación de agua, porque está caliente y existe peligro de escaldadura.



 Durante la preparación de agua inicialmente puede haber salpicaduras. Evite el contacto directo con la piel.

■ **DISPLAY** LISTO

■ Coloque una taza debajo del vaporizador de agua caliente intercambiable (16) (Fig. 5).

■ Abra la llave para la extracción de vapor / agua caliente (14) (Fig. 13).

■ El anillo luminoso (2) está activo.

■ **DISPLAY** AGUA

■ **DISPLAY** ■■■□□□□□□□

■ Si es preciso, modifique el ajuste de la cantidad de agua almacenada girando el Rotary Switch (1).

■ Por ejemplo **DISPLAY** 200 ML.

■ **DISPLAY** ■■■□□□□□□□

■ Una vez alcanzada la cantidad de agua deseada, en el visualizador aparecerá el mensaje:

■ **DISPLAY** CERR.GRIFO

■ Cierre la llave para la extracción de vapor / agua caliente (14).

■ **DISPLAY** LISTO

 Debido al sistema, antes de cerrar el GRIFO aún puede salir agua.

12. Preparación de vapor

 La función Vapor se utiliza para la preparación de espuma de leche y leche caliente, así como para el programa de limpieza del vaporizador Profi Cappuccino (15).

 Con el vaporizador de dos pasos opcionalmente disponible pueden calentarse y espumarse líquidos mediante la función Vapor.

 Preste atención a que el vaporizador esté correctamente colocado durante la preparación de vapor. En caso de obstruirse el vaporizador por partículas de leche o en caso de un montaje incorrecto, durante el funcionamiento puede ocurrir que se desprenda el vaporizador.

 Debido al sistema, durante la preparación de vapor primero sale un poco de agua. Sin embargo, esto no afecta de ningún modo al resultado.

 Durante la preparación de vapor inicialmente puede haber salpicaduras. El vaporizador se calienta durante el funcionamiento. Evite el contacto directo con la piel.

■ **DISPLAY** LISTO

■ Pulse el botón de preselección de vapor  (8).

■ **DISPLAY** CALENTANDO

■ **DISPLAY** LISTO

■ Abra la llave para la extracción de vapor / agua caliente (14) (Fig. 13) para preparar vapor.

■ El anillo luminoso (2) está activo.

■ **DISPLAY** VAPOR

■ **DISPLAY** ■■■□□□□□□□

■ Podrá ajustar individualmente el tiempo de preparación de vapor, gire el Rotary Switch (1) hasta que aparezcan los SEC deseados en el visualizador.

■ Por ejemplo **DISPLAY** 25 SEC.

■ **DISPLAY** ■■■■■■■■■■

■ Si no modifica el tiempo de preparación de vapor mediante el Rotary Switch (1), preparará la cantidad de vapor almacenada.

■ Una vez alcanzada la cantidad de vapor, aparecerá el siguiente mensaje en el visualizador:

■ **DISPLAY** CERR.GRIFO

■ Cierre la llave para la extracción de vapor / agua caliente (14).

■ **DISPLAY** LISTO



La disponibilidad para la preparación de vapor se mantiene durante aprox. 40 s, después la máquina conmuta a la disponibilidad para la preparación de café.



Podrá cancelar en cualquier momento antes de tiempo la preparación de vapor, cerrando la llave para la extracción de vapor / agua caliente (13).



Debido al sistema, antes de cerrar la llave aún puede salir vapor. Existe peligro de escaldadura.

13. Vaporizador Profi Cappuccino

13.1 Preparación de Cappuccino con el vaporizador Profi Cappuccino



El Cappuccino está compuesto de tres partes iguales de Espresso, leche caliente y espuma de leche. Con el vaporizador Profi Cappuccino (15) se genera la parte de la leche.



Al preparar vapor se genera una presión negativa, que aspira la leche con ayuda del vaporizador Profi Cappuccino (15) y produce espuma de leche.



Si sitúa la palanca de selección del vaporizador Profi Cappuccino en el área Leche (Fig. 20) puede calentarse leche.



Para un funcionamiento correcto deberá limpiarse con regularidad el vaporizador Profi Cappuccino (15).



Preste atención a que esté correctamente colocado el vaporizador. En caso de obstruirse el vaporizador por partículas de leche o en caso de un montaje incorrecto, durante el funcionamiento puede ocurrir que se desprenda el vaporizador.

■ Al utilizarlo por primera vez, retire la tapa protectora del vaporizador Profi Cappuccino (Fig. 6). La tapa protectora sólo se utiliza durante el transporte como protección contra la penetración de impurezas.

■ Extraiga el tubo de aspiración de leche del Pack de Bienvenida y conéctelo al vaporizador Profi Cappuccino.

■ Introduzca el otro extremo del tubo de aspiración de leche en un tetabrik de leche o conéctelo a un recipiente de leche (Fig. 7).

■ Coloque una taza debajo del vaporizador Profi Cappuccino (Fig. 7).



El recipiente de acero inoxidable de alta calidad es un complemento útil para todos los amantes de especialidades con leche. Mantiene la leche fría durante todo el día y está óptimamente adaptado al diseño de su IMPRESSA.

Podrá adquirir todos los accesorios originales JURA en comercios especializados.

■ Gire la palanca de selección del vaporizador Profi Cappuccino a la posición Espuma de leche (Fig. 18).

■ **DISPLAY** LISTO

■ Pulse el botón de preselección de vapor ☯ (8).



- **DISPLAY** CALENTANDO
- **DISPLAY** LISTO
- Abra la llave para la extracción de vapor / agua caliente (Fig. 13) para preparar vapor. Se preparará la espuma de leche.
- El anillo luminoso (2) está activo.
- **DISPLAY** VAPOR
- **DISPLAY** ■■■□□□□□□□
- Podrá ajustar individualmente el tiempo de preparación de vapor, gire el Rotary Switch (1) hasta que aparezcan los SEC deseados en el visualizador.
- Por ejemplo **DISPLAY** 25 SEC.
- **DISPLAY** ■■■□□□□□□□
- Si no modifica el tiempo de preparación de vapor mediante el Rotary Switch (1), preparará la cantidad de vapor almacenada.

 Adapte el tiempo de preparación de vapor al tamaño de taza en cuestión.

- Una vez alcanzada la cantidad de vapor, aparecerá el siguiente mensaje en el visualizador:
- **DISPLAY** CERR.GRIFO
- Cierre la llave para la extracción de vapor / agua caliente (14).
- **DISPLAY** LISTO

 La disponibilidad para la preparación de vapor se mantiene durante aprox. 40 s, después la máquina conmuta a la disponibilidad para la preparación de café.

 Podrá cancelar en cualquier momento antes de tiempo la preparación de vapor, cerrando la llave para la extracción de vapor / agua caliente (14).

 Debido al sistema, antes de cerrar la llave aún puede salir vapor y gotear un poco de leche. Existe peligro de escaldadura.

- Sitúe ahora su taza con la espuma de leche debajo de la salida de café y prepare la especialidad de café deseada (Fig. 8). Su Cappuccino está listo.

13.2 Preparación de leche caliente con el vaporizador Profi Cappuccino

 Gire la palanca de selección del vaporizador Profi Cappuccino al área Leche (Fig. 20).

El proceso para la preparación de leche caliente es idéntico al proceso para la preparación de espuma de leche para Cappuccino (véase el capítulo 13 «Preparación de Cappuccino con el vaporizador Profi Cappuccino»).

13.3 Enjuagar el vaporizador Profi Cappuccino

 Para que el vaporizador Profi Cappuccino (15) funcione correctamente deberá enjuagarlo con agua después de cada preparación de leche.

 Su IMPRESSA no va a solicitar que enjuague el vaporizador Profi Cappuccino.

- **DISPLAY** LISTO
- Retire el tubo de aspiración de leche del tetrabrik de leche o del recipiente de leche.

- Llene un recipiente de agua fresca y sumerja el tubo de aspiración de leche en el mismo.
- Coloque un recipiente debajo del vaporizador Profi Cappuccino y sitúe la palanca de selección en la posición Espuma de leche o Leche.
- Pulse el botón de preselección de vapor ☽ (8).
- **DISPLAY** CALENTANDO
- **DISPLAY** LISTO
- Abra la llave para la extracción de vapor / agua caliente (14) (Fig. 13) para preparar vapor. Se enjuagarán el vaporizador y el tubo de aspiración de leche.
- **DISPLAY** VAPOR
- **DISPLAY** ■■■□□□□□□□
- Prepare vapor, a pesar del mensaje CERR.GRIFO en el visualizador, hasta que salga agua limpia por el vaporizador. A continuación, cierre la llave para la extracción de vapor / agua caliente (14).
- **DISPLAY** LISTO

13.4 Desmontar y enjuagar el vaporizador Profi Cappuccino

- Retire el vaporizador Profi Cappuccino (15) cuidadosamente de su IMPRESSA realizando un ligero movimiento giratorio.
- Desmonte completamente el vaporizador Profi Cappuccino (15) (Fig. 16).
- Enjuague a fondo todas las piezas del vaporizador bajo agua corriente.
- Vuelva a ensamblar el vaporizador y vuelva a colocarlo en su IMPRESSA.

13.5 Limpiar el vaporizador Profi Cappuccino



Para que funcione correctamente el vaporizador Profi Cappuccino (15), deberá limpiarlo diariamente si ha preparado espuma de leche o leche caliente.



Su IMPRESSA no va a solicitar que limpie el vaporizador Profi Cappuccino.



Podrá adquirir el detergente Cappuccino JURA en comercios especializados.

- Coloque un recipiente debajo del vaporizador Profi Cappuccino (Fig. 9).
- Llene un segundo recipiente con 2,5 dl de agua fresca y añada un tapón del detergente Cappuccino JURA.
- Sumerja el tubo de aspiración de leche en el segundo recipiente que contiene el detergente Cappuccino JURA (Fig. 9).
- **DISPLAY** LISTO
- Pulse el botón de preselección de vapor ☽ (8).
- **DISPLAY** CALENTANDO
- **DISPLAY** LISTO
- Abra la llave para la extracción de vapor / agua caliente (Fig. 13) para preparar vapor.
- **DISPLAY** VAPOR
- **DISPLAY** ■■■□□□□□□□
- Prepare vapor, a pesar del mensaje CERR.GRIFO en el visualizador, hasta que esté vacío el recipiente que contiene el detergente Cappuccino JURA.
En este proceso se limpiarán el vaporizador Profi Cappuccino y el tubo de aspiración de leche.



- Cierre la llave para la extracción de vapor / agua caliente.

■ **DISPLAY** LISTO

i La disponibilidad para la preparación de vapor se mantiene durante aprox. 40 s, después la máquina conmuta a la disponibilidad para la preparación de café.

- Llene el recipiente con 2,5 dl de agua fresca.
Sumerja el tubo de aspiración de leche en el recipiente de agua fresca.

i Si en el **DISPLAY** aparece LISTO, pulse nuevamente el botón de preselección de vapor  (8) para poner la máquina en modo de disponibilidad para la preparación de vapor.

- Abra la llave para la extracción de vapor / agua caliente (Fig. 13) para preparar vapor.
- Prepare vapor, a pesar del mensaje CERR.GRIFO en el visualizador, hasta que esté vacío el recipiente con el agua fresca. A continuación, cierre la llave para la extracción de vapor / agua caliente (14). En este proceso se enjuagarán el vaporizador Profi Cappuccino (15) y el tubo de aspiración de leche con agua fresca.
- La limpieza del vaporizador Profi Cappuccino ha concluido, su IMPRESSA está en modo de disposición.

14. Desconectar la IMPRESSA

■ **DISPLAY** LISTO

- Desconecte la IMPRESSA con el botón de mando marcha/parada  (21).

■ **DISPLAY** ENJUAGA

- Se activan el enjuague y desconexión automáticos.

i Sólo se activa un enjuague automático si se preparó al menos 1 especialidad de café. En caso contrario la máquina se desconectará sin enjuague.

15. Programación

i De fábrica, la IMPRESSA está ajustada de tal modo que usted puede preparar café sin ninguna programación adicional. Para adaptar el resultado a su gusto pueden programarse diferentes valores de forma individual.

Pueden programarse los siguientes niveles:

- MANTENIM.
- PRODUCTO
- FILTRO –
- DUREZA
- ENERGIA –
- APAGAR EN
- ENJUAGUE
- RESTAURAR
- INFORMAC.
- DISPLAY
- IDIOMA

i Rotary Switch

Los ajustes permanentes en el modo de programación siguen siempre el mismo patrón. Para entrar en el modo de programación, pulse el Rotary Switch (1) hasta que aparezca MANTENIM. en el visualizador. Girando el Rotary Switch (1) podrá modificar los valores ajustados y seleccionar las diferentes opciones del programa. Pulsando el Rotary Switch (1) podrá consultar valores o almacenar valores seleccionados.

Las siguientes opciones del programa pueden seleccionarse y adaptarse a sus requerimientos:

Opción del programa	Subopción	Explicación
MANTENIM.	ENJUAGAR FILTRO (sólo aparece si está activado el filtro) LIMPIAR DESCALC. (sólo aparece si no está activado el filtro) SALIDA	Columna derecha de la tabla Seleccione el programa de conservación deseado. Si no realiza ninguna acción, se abandonará el modo de programación automáticamente después de aprox. cinco segundos. A tal efecto, lea los capítulos 6 y 16 hasta 18.
PRODUCTO	ELEGIR PRODUCTO SALIDA	Seleccione sus ajustes para las especialidades de café y las especialidades con leche, así como para agua caliente.
FILTRO -/√	NO - SI √	Seleccione si desea utilizar su IMPRESSA con o sin cartucho de filtro CLARIS.
DUREZA (aparece sólo si no está activado el filtro)	INACTIVO 1° - 30° dH	Ajuste la dureza del agua.
ENERGIA -/√	ECONOM. - ECONOM. √	Seleccione un modo de ahorro de energía.
APAGAR EN	15 MIN hasta 15 HORAS	Ajuste después de cuántas horas se desconectará la IMPRESSA automáticamente.
ENJUAGUE	MANUAL AUTOMÁTICO	Ajuste si el enjuague de conexión debe activarse manualmente o si se activa automáticamente.

Opción del programa	Subopción	Explicación
RESTAURAR	PRODUCTO TODOS PROD REST. TODO SALIDA	Restablezca el ajuste de fábrica de los ajustes de productos individuales, de todos los productos o de la máquina completa.
INFORMAC.	PRODUCTO LIMPIAR FILTRO (sólo aparece si está activado el filtro) DESCALC. (sólo aparece si no está activado el filtro) VERSION SALIDA	Mantenga el control sobre todas las especialidades de café y especialidades con leche preparadas y consulte el estado de conservación.
DISPLAY	ML OZ	Seleccione la unidad de la cantidad de agua.
IDIOMA	DEUTSCH ENGLISH FRANCAIS ITALIANO NL ESPANOL PORTUGUES РУССКИЙ	Seleccione su idioma

15.1 Opción del programa Producto

 Bajo la opción del programa **DISPLAY** PRODUCTO podrá realizar ajustes individuales para todas las especialidades de café, leche y agua caliente.

 Los ajustes permanentes en el modo de programación siguen siempre el mismo patrón.

Podrá realizar los siguientes ajustes de forma permanente para especialidades de café, leche y agua caliente:

Producto	Cantidad de agua	Aroma	Temperatura
1 Espresso	25 ML – 240 ML	SUAVE, NORMAL, FUERTE, EXTRA	NORMAL, ALTA
2 Espressos	25 ML – 240 ML		NORMAL, ALTA
1 café	25 ML – 240 ML	SUAVE, NORMAL, FUERTE, EXTRA	NORMAL, ALTA
2 cafés	25 ML – 240 ML		NORMAL, ALTA
Leche	3 – 120 SEC		
Agua caliente	25 ML – 450 ML		

Por ejemplo:

Así se modifica la cantidad de agua de un café de 100 ML a 110 ML, el aroma, de NORMAL a FUERTE y la temperatura, de NORMAL a ALTA.

■ Pulse el Rotary Switch (1) hasta que aparezca el siguiente mensaje en el visualizador:

■ **DISPLAY** MANTENIM.

■ Gire nuevamente el Rotary Switch (1) hasta que aparezca el siguiente mensaje en el visualizador:

■ **DISPLAY** PRODUCTO

■ Pulse el Rotary Switch (1).

■ **DISPLAY** ELEGIR

PRODUCTO

■ Pulse el botón de preparación de aquella especialidad de café en la que deba modificarse la cantidad de agua.

Por ejemplo 1 CAFE.

■ **DISPLAY** AGUA

■ Pulse el Rotary Switch (1).

■ Por ejemplo **DISPLAY** 100 ML.

■ Gire el Rotary Switch (1) para modificar la cantidad de agua a su gusto.

■ Por ejemplo **DISPLAY** 110 ML.

■ Pulse el Rotary Switch (1) para almacenar la nueva cantidad de agua.

■ **DISPLAY** OK

■ **DISPLAY** AGUA

■ Siga girando el Rotary Switch (1) hasta que aparezca la siguiente subopción en el visualizador:

■ **DISPLAY** AROMA

■ Pulse el Rotary Switch (1).

■ **DISPLAY** NORMAL

■ Gire el Rotary Switch (1) hasta que aparezca el siguiente mensaje en el visualizador:

■ **DISPLAY** FUERTE

■ Pulse el Rotary Switch (1) para almacenar el cambio.

■ **DISPLAY** OK

■ **DISPLAY** AROMA

■ Siga girando el Rotary Switch (1) hasta que aparezca TEMPERAT. en el visualizador.

■ Pulse el Rotary Switch (1).

■ **DISPLAY** NORMAL

■ Gire el Rotary Switch (1) para ajustar la temperatura.

■ **DISPLAY** ALTA

■ Pulse el Rotary Switch para confirmar su selección.

■ **DISPLAY** OK

- **DISPLAY** TEMPERAT.
- Gire el Rotary Switch (1) hasta que aparezca SALIDA en el visualizador.
- Pulse el Rotary Switch (1).
- **DISPLAY** ELEGIR PRODUCTO
- Gire nuevamente el Rotary Switch (1) hasta que aparezca SALIDA en el visualizador.
- Pulse el Rotary Switch (1).
- **DISPLAY** PRODUCTO
- Gire nuevamente el Rotary Switch (1) hasta que aparezca SALIDA en el visualizador.
- Pulse el Rotary Switch (1) para salir del modo de programación.
- **DISPLAY** LISTO

15.2 Opción del programa Filtro

Lea a tal efecto el capítulo 5.1 «Colocar el filtro».

15.3 Opción del programa Dureza del agua

Lea a tal efecto el capítulo 4 «Ajuste de la dureza del agua».

15.4 Opción del programa Energía

i La IMPRESSA va equipada con el nuevo botón de mando marcha/parada  (21) (= Zero-Energy Switch). Éste permite una desconexión completa de la alimentación. Adicionalmente puede ajustarse de forma permanente un modo de ahorro de energía (E.S.M.[®]).

- **DISPLAY** LISTO
- Pulse el Rotary Switch (1) hasta que aparezca MANTENIM. en el visualizador.
- El anillo luminoso (2) está activo.
- Gire el Rotary Switch (1) hasta que aparezca ENERGIA – en el visualizador.
- Pulse el Rotary Switch (1).
- **DISPLAY** ECONOM. –
- Gire el Rotary Switch (1) hasta que aparezca el siguiente mensaje en el visualizador:
- **DISPLAY** ECONOM. ✓
- Pulse nuevamente el Rotary Switch (1) para confirmar el cambio.
- **DISPLAY** OK
- **DISPLAY** ENERGIA ✓
- Gire el Rotary Switch (1) hasta que aparezca SALIDA en el visualizador.
- Pulse el Rotary Switch (1) para salir del modo de programación.
- **DISPLAY** LISTO

15.5 Opción del programa Tiempo de desconexión automático

i Usted tiene la posibilidad de programar cuándo debe desconectarse su IMPRESSA. Seleccione un valor entre 15 min. y 15 h.

- **DISPLAY** LISTO
- Pulse el Rotary Switch (1) hasta que aparezca MANTENIM. en el visualizador.

- El anillo luminoso (2) está activo.
- Gire el Rotary Switch (1) hasta la opción del programa APAGAR EN.
- **DISPLAY** APAGAR EN
- Pulse el Rotary Switch (1) para entrar en la opción del programa APAGAR EN.
- **DISPLAY** 1 HORAS
- Gire el Rotary Switch (1) para ajustar el número de horas hasta que se desconecte la máquina.
- Por ejemplo **DISPLAY** 2 HORAS
- Pulse el Rotary Switch (1) para almacenar el nuevo tiempo de desconexión automático.
- **DISPLAY** OK
- **DISPLAY** APAGAR EN
- Gire el Rotary Switch (1) hasta que aparezca el siguiente mensaje en el visualizador.
- **DISPLAY** SALIDA
- Pulse nuevamente el Rotary Switch (1) para salir del modo de programación.
- **DISPLAY** LISTO

15.6 Opción del programa Enjuague

-  Podrá ajustar si el enjuague debe ser activado manualmente durante la conexión o si se realiza automáticamente.
- **DISPLAY** LISTO
- Pulse el Rotary Switch (1) hasta que aparezca MANTENIM. en el visualizador.

- El anillo luminoso (2) está activo.
- Gire el Rotary Switch (1) hasta que aparezca ENJUAGUE en el visualizador.
- Pulse el Rotary Switch (1).
- **DISPLAY** MANUAL
- Gire el Rotary Switch (1) hasta que aparezca el siguiente mensaje en el visualizador:
- **DISPLAY** AUTOMATICO
- Pulse nuevamente el Rotary Switch (1) para confirmar el cambio.
- **DISPLAY** OK
- **DISPLAY** ENJUAGUE
- Gire el Rotary Switch (1) hasta que aparezca SALIDA en el visualizador.
- Pulse el Rotary Switch (1) para salir del modo de programación.
- **DISPLAY** LISTO

15.7 Opción del programa Restaurar

-  En la opción del programa RESTAURAR podrá restablecer el ajuste de fábrica de diferentes ajustes:
- **DISPLAY** PRODUCTO
Puede restablecerse el ajuste de fábrica de los ajustes (cantidad de agua, aroma, temperatura) de cada producto individualmente. También se restablecerá el ajuste de fábrica del producto doble correspondiente.
- **DISPLAY** TODOS PROD
Se restablece el ajuste de fábrica de los ajustes (cantidad de agua, aroma, temperatura) de todos los productos.

■ **DISPLAY** REST. TODO

Se restablece el ajuste de fábrica de todos los ajustes del cliente. A continuación se desconecta la IMPRESSA.

Usted desea, por ejemplo, restablecer el ajuste de fábrica de los valores del producto individual:

■ **DISPLAY** LISTO

■ Pulse el Rotary Switch (1) hasta que aparezca MANTENIM. en el visualizador.

■ El anillo luminoso (2) está activo.

■ Gire el Rotary Switch (1) hasta que aparezca RESTAURAR en el visualizador.

■ Pulse el Rotary Switch (1).

■ **DISPLAY** PRODUCTO

■ Pulse el Rotary Switch (1).

■ **DISPLAY** ELEGIR
PRODUCTO

■ Pulse un botón de preparación cualquiera, p. ej. 1 ESPRESSO.

■ **DISPLAY** OK

■ **DISPLAY** ELEGIR
PRODUCTO

i Ahora podrá restablecer nuevamente el ajuste de fábrica de otras especialidades de café, pulsando un botón de preparación cualquiera.

■ **DISPLAY** ELEGIR
PRODUCTO

■ Pulse el Rotary Switch (1) para salir de la subopción del programa PRODUCTO.

■ Gire el Rotary Switch (1) hasta que aparezca SALIDA en el visualizador.

■ Pulse el Rotary Switch (1).

■ **DISPLAY** RESTAURAR

■ Gire nuevamente el Rotary Switch (1) hasta que aparezca SALIDA en el visualizador.

■ Pulse el Rotary Switch (1) para salir del modo de programación.

■ **DISPLAY** LISTO

15.8 Opción del programa Información

i En la opción del programa INFORMAC. podrá consultar las siguientes informaciones:

- Total de las preparaciones de café
- Número de especialidades de café preparadas, número de preparaciones de «Café molido», «Agua caliente» y «Vapor»
- Estado de conservación y cantidad de programas de conservación realizados (limpieza, descalcificación, cambio de filtro)
- Información sobre la versión de software

■ **DISPLAY** LISTO

■ Pulse el Rotary Switch (1) hasta que aparezca MANTENIM. en el visualizador.

■ El anillo luminoso (2) está activo.

■ Gire el Rotary Switch (1) hasta que aparezca INFORMAC. en el visualizador.

■ Pulse el Rotary Switch (1).

■ **DISPLAY** PRODUCTO



- Pulse nuevamente el Rotary Switch (1).
- **DISPLAY** XXXX (= número total de especialidades de café preparadas)

i Para consultar las preparaciones de productos, pulse el botón de preparación de la especialidad de café deseada. Consulte, por ejemplo, el número de preparaciones de «1 CAFE».

- Pulse el botón de preparación 1 CAFE.
- **DISPLAY** XXXX (= número total de «1 CAFE»)
- Pulse el Rotary Switch (1) para salir de la subopción del programa.
- **DISPLAY** PRODUCTO

i Girando el Rotary Switch (1) recibirá informaciones adicionales sobre el filtro, la descalcificación o la versión de la máquina.

- Gire el Rotary Switch (1) hasta que aparezca, por ejemplo, LIMPIAR en el visualizador.
- Pulse el Rotary Switch (1) para consultar el número de limpiezas realizadas.
- **DISPLAY** XXXX (= número total de limpiezas realizadas)
- Gire el Rotary Switch (1) hasta que aparezca el siguiente mensaje en el visualizador:

■ **DISPLAY** ■■■■□□□□□□

i La barra de progreso le indica, además del número de programas de conservación realizados, el estado de conservación correspondiente. Cuando la barra esté completamente rellena, su IMPRESSA requerirá el programa de conservación correspondiente.

- Pulse el Rotary Switch (1) para salir de la subopción del programa LIMPIAR.

■ **DISPLAY** LIMPIAR

- Gire el Rotary Switch (1) hasta que aparezca SALIDA en el visualizador.

- Pulse el Rotary Switch (1).

■ **DISPLAY** INFORMAC.

- Gire nuevamente el Rotary Switch (1) hasta que aparezca SALIDA en el visualizador.

- Pulse nuevamente el Rotary Switch (1).

- Pulse una vez más el Rotary Switch (1).

■ **DISPLAY** LISTO

15.9 Opción del programa Display ML/OZ

■ **DISPLAY** LISTO

- Pulse el Rotary Switch (1) hasta que aparezca MANTENIM. en el visualizador.

- El anillo luminoso (2) está activo.

- Gire el Rotary Switch (1) hasta que en el **DISPLAY** aparezca DISPLAY.

- Pulse el Rotary Switch (1).

■ **DISPLAY** ML

- Gire el Rotary Switch (1) y seleccione el ajuste deseado.

- Por ejemplo **DISPLAY** OZ.

- Pulse el Rotary Switch (1) para almacenar el ajuste deseado.

■ **DISPLAY** OK

- **DISPLAY** DISPLAY
- Gire el Rotary Switch (1) hasta que aparezca el siguiente mensaje en el visualizador:
- **DISPLAY** SALIDA
- Pulse el Rotary Switch (1) para salir del modo de programación.
- **DISPLAY** LISTO

15.10 Opción del programa Idioma

 Podrá seleccionar los siguientes idiomas:

Alemán	Holandés
Inglés	Español
Francés	Portugués
Italiano	Ruso

- **DISPLAY** LISTO
- Pulse el Rotary Switch (1) hasta que aparezca MANTENIM. en el visualizador.
- El anillo luminoso (2) está activo.
- Gire el Rotary Switch (1) hasta la opción del programa IDIOMA.
- **DISPLAY** IDIOMA
- Pulse el Rotary Switch (1) para entrar en la opción del programa IDIOMA.
- **DISPLAY** ESPANOL
- Gire el Rotary Switch (1) hasta que aparezca el idioma deseado en el visualizador.
- Por ejemplo **DISPLAY** ENGLISH.
- Pulse el Rotary Switch (1) para almacenar el idioma seleccionado.

- **DISPLAY** OK
- **DISPLAY** LANGUAGE
- Gire el Rotary Switch (1) hasta que aparezca el siguiente mensaje en el visualizador:
- **DISPLAY** EXIT
- Pulse el Rotary Switch (1) para salir del modo de programación.
- **DISPLAY** READY

16. Mantenimiento y conservación

16.1 Cargar agua

- **DISPLAY** LLENAR
CONTE.AGUA

 Cuando se encienda esta indicación ya no podrá realizarse ninguna preparación. Cargue agua como se describe en el capítulo 2.3.

- **DISPLAY** LISTO

 El depósito de agua deberá enjuagarse a diario y llenarse de agua fresca. Cargue únicamente agua fresca y fría. No llenarlo nunca con leche, agua gasificada u otros líquidos.

16.2 Vaciar el depósito de posos

- **DISPLAY** VACIAR
CAJON

 Cuando se encienda esta indicación ya no podrá realizarse ninguna preparación y el depósito de posos deberá vaciarse (Fig. 14).

- Retire con cuidado la bandeja recogegotas (20), ésta contiene agua.
- **DISPLAY** FALTA
RECIPIENTE
- Vuelva a colocar la bandeja recogegotas vacía y limpia en la IMPRESA.
- **DISPLAY** LISTO

16.3 Falta la bandeja recogegotas

- **DISPLAY** FALTA
RECIPIENTE
- Si se enciende esta indicación, la bandeja recogegotas (20) no se colocó o no se colocó correctamente.
- Coloque la bandeja recogegotas (20).
- **DISPLAY** LISTO

16.4 Cargar café en grano

- **DISPLAY** LLENAR
CAFE
- Cargue el café en grano como se describe en el capítulo 2.4.

 La indicación LLENAR CAFE sólo se apagará después de una preparación de café.

 Le recomendamos limpiar de vez en cuando el recipiente de café en grano con un paño seco antes de llenarlo. A tal efecto, desconecte la IMPRESA.

16.5 Cambiar el filtro

 El efecto del filtro se agota después de haber preparado 50 litros de agua. En el visualizador aparecerá el requerimiento para el cambio del filtro.

Lea a tal efecto el capítulo 5.2 «Cambiar el filtro».

16.6 Limpiar la IMPRESA

Después de 200 preparaciones o 160 enjuagues deberá limpiarse la IMPRESA, esto es indicado. Podrá seguir preparando café o agua caliente/vapor. Sin embargo, le recomendamos realizar la limpieza en los días siguientes. Lea a tal efecto el capítulo Limpieza (capítulo 17).

- **DISPLAY** LISTO
LIMPIAR

16.7 IMPRESA calcificada

La IMPRESA se calcifica debido al uso. La calcificación depende del grado de dureza del agua. La IMPRESA reconoce la necesidad de una descalcificación. Podrá seguir preparando café o agua caliente/vapor. Sin embargo, le recomendamos realizar la descalcificación en los días siguientes. Lea a tal efecto el capítulo Descalcificación (capítulo 18).

- **DISPLAY** LISTO
DESCALC.

16.8 Instrucciones de limpieza generales

- No utilice objetos que rayen, bayetas para limpiar sartenes, esponjas de limpieza o sustancias químicas corrosivas para la limpieza.

- Limpie las partes interior y exterior de la carcasa con un paño suave húmedo.
- Limpie el vaporizador de agua caliente intercambiable cada vez después de usarlo.
- Para que el vaporizador Profi Cappuccino funcione correctamente deberá enjuagarlo con agua después de cada preparación de leche.
- Para que funcione correctamente el vaporizador Profi Cappuccino, deberá limpiarlo diariamente si ha preparado leche.
- El depósito de agua deberá enjuagarse a diario y llenarse de agua fresca.

i Si se ven incrustaciones de cal en el depósito de agua, podrá descalcificarlo con productos descalcificadores convencionales. Extraiga el depósito de agua (Fig. 4).

i En caso de utilizar un cartucho de filtro Claris, retírelo antes de descalcificar el depósito.

16.9 Vaciar el sistema

i Este proceso es necesario para proteger la IMPRESSA contra daños causados por heladas durante el transporte.

- **DISPLAY** LISTO
- Pulse el botón de preselección de vapor  (8).
- **DISPLAY** CALENTANDO
- **DISPLAY** LISTO
- Abra la llave para la extracción de vapor / agua caliente (14) (Fig. 13) para preparar vapor.
- El anillo luminoso (2) está activo.

■ **DISPLAY** VAPOR

■ **DISPLAY** 

■ Retire el depósito de agua y vacíelo. Deje que salga todo el vapor por el vaporizador hasta que esté vacío el sistema.

■ **DISPLAY** CERR.GRIFO

■ Cierre la llave para la extracción de vapor / agua caliente (14).

■ Pulse el botón de mando marcha/parada  (21) para desconectar su IMPRESSA.

17. Limpieza

La IMPRESSA dispone de un programa de limpieza integrado. El proceso dura aproximadamente 15 minutos.

i En su comercio especializado obtendrá pastillas de limpieza JURA originales, que están óptimamente adaptadas al programa de limpieza de su IMPRESSA. Queremos señalar que en caso de utilizar productos de limpieza inadecuados existe el peligro de que se produzcan daños en la máquina y residuos en el agua.

i El proceso de limpieza iniciado no debe interrumpirse.

i Después de cada proceso de limpieza deberá limpiarse el embudo de llenado para café molido (11).

■ **DISPLAY** LISTO
LIMPIAR



- Pulse el botón de conservación  (3) hasta que aparezca el siguiente mensaje:
- **DISPLAY** VACIAR
RECIPIENTE
- Vacíe la bandeja recogegotas.
- **DISPLAY** FALTA
RECIPIENTE
- Vuelva a colocar con cuidado la bandeja recogegotas.
- Retire la plataforma de tazas (19).
- Coloque un recipiente de 1 litro (Fig. 12) debajo de la salida de café ajustable en altura (17).
- **DISPLAY** PRESIONAR
MANTENIM.
- Pulse el botón de conservación  (3).
- **DISPLAY** LIMPIA
- **DISPLAY** INTRODUCIR
PASTILLA
- Introduzca la pastilla en el conducto de café en polvo (Fig. 15). Cierre el conducto de café en polvo.
- **DISPLAY** PRESIONAR
MANTENIM.
- Pulse el botón de conservación  (3).
- **DISPLAY** LIMPIA
- **DISPLAY** VACIAR
RECIPIENTE
- Retire la bandeja recogegotas y vacíela.

- **DISPLAY** FALTA
RECIPIENTE
- Vuelva a colocar la bandeja recogegotas.
- **DISPLAY** CALENTANDO
- **DISPLAY** LISTO
- Una vez finalizado el proceso de limpieza, limpie el conducto de café en polvo con un paño seco.
- La limpieza ha concluido correctamente.

18. Descalcificación

La IMPRESSA dispone de un programa de descalcificación integrado. El proceso dura aproximadamente 40 minutos.



En su comercio especializado obtendrá pastillas de descalcificación JURA originales, que están óptimamente adaptadas al programa de descalcificación de su IMPRESSA. Queremos señalar que en caso de utilizar productos descalcificadores inadecuados existe el peligro de que se produzcan daños en la máquina y residuos en el agua.



Cuando sea necesario descalcificar su IMPRESSA aparecerá la indicación correspondiente en el visualizador. Podrá seguir preparando café o agua caliente/vapor y ejecutar el programa de descalcificación en un momento posterior. El proceso de descalcificación iniciado no debe interrumpirse.



Al aplicar el producto descalcificador, elimine inmediatamente posibles salpicaduras o gotas sobre superficies de apoyo sensibles, especialmente superficies de piedra natural y madera, o tome las medidas de precaución correspondientes.

i En cualquier caso, espere hasta que se haya consumido el producto descalcificador cargado y hasta que el depósito esté vacío. Nunca añada más producto descalcificador.

- **DISPLAY** LISTO
DESCALC.
- Retire el vaporizador Profi Cappuccino (15) (Fig. 17).
- Pulse el botón de conservación  (3) hasta que aparezca el siguiente mensaje:
- **DISPLAY** VACIAR
RECIPIENTE
- Vacíe la bandeja recogegotas.
- **DISPLAY** FALTA
RECIPIENTE
- Vuelva a colocar con cuidado la bandeja recogegotas.
- **DISPLAY** AGENTE
EN TANQUE

Retire el depósito de agua y vacíelo. Disuelva el contenido de una bandeja blíster (3 pastillas) completamente en un recipiente con 0,5 litros de agua y vierta la mezcla en el depósito de agua. Vuelva a colocar el depósito de agua.

- **DISPLAY** ABR.GRIFO
AGENTE
EN TANQUE
- Coloque un recipiente suficientemente grande debajo de la salida de agua caliente (Fig. 17).
- Abra la llave para la extracción de vapor / agua caliente (14) (Fig. 13).
- **DISPLAY** DESCALC.

- **DISPLAY** CERR.GRIFO
- Cierre la llave para la extracción de vapor / agua caliente (14).
- **DISPLAY** DESCALC.
- **DISPLAY** VACIAR
RECIPIENTE
- Vacíe la bandeja recogegotas.
- **DISPLAY** FALTA
RECIPIENTE
- Vuelva a colocar con cuidado la bandeja recogegotas.
- **DISPLAY** LLENAR
CONTE.AGUA

i Enjuague a fondo el depósito de agua y llénelo de agua del grifo fría y fresca. A continuación, vuelva a colocarlo en la IMPRESSA.

- **DISPLAY** ABR.
GRIFO
- Abra la llave para la extracción de vapor / agua caliente (14) (Fig. 13).
- **DISPLAY** DESCALC.
- **DISPLAY** CERR.GRIFO
- Después de que haya cerrado la llave para la extracción de vapor / agua caliente (14), en el visualizador aparecerá
- **DISPLAY** DESCALC.
- **DISPLAY** VACIAR
RECIPIENTE
- Vacíe la bandeja recogegotas.
- **DISPLAY** FALTA
RECIPIENTE

- Vuelva a colocar con cuidado la bandeja recogegotas.
- **DISPLAY** LISTO
- La descalcificación ha concluido correctamente.

19. Eliminación



Elimine las máquinas antiguas respetando el medioambiente.

Las máquinas antiguas contienen valiosos materiales reciclables que deberían destinarse al reciclado. Por este motivo, elimine las máquinas antiguas a través de sistemas de recogida apropiados.

20. Consejos para un café perfecto

Salida de café ajustable en altura (17)

Podrá adaptar la salida de café a sus tamaños de taza (Fig. 3).

Moltura

Lea a tal efecto el capítulo 2.5 «Ajuste del mecanismo de moltura».

Precalear las tazas

Podrá precalentar las tazas con agua caliente o vapor. Cuanto menor la cantidad de agua para café, más importante el precalentamiento.

Azúcar y leche evaporada

Al remover el café en la taza se escapa el calor. Agregando leche evaporada o leche del frigorífico disminuye considerablemente la temperatura del café.

21. Mensajes

DISPLAY	Causa	Remedio
LLENAR CONTE.AGUA	El depósito de agua está vacío	Llenar el depósito de agua
	El flotador está defectuoso	Enjuagar o descalcificar el depósito de agua
LLENAR CAFE	El recipiente de café en grano está vacío	Cargar café en grano
	A pesar de haber cargado café en grano no se apaga la indicación	Preparar una taza de café. La indicación LLENAR CAFE sólo se apaga después de la preparación
VACIAR CAJON	El depósito de posos está lleno	Vaciar el depósito de posos
	La bandeja recogegotas se ha colocado demasiado pronto después del vaciado	Colocar la bandeja recogegotas sólo una vez transcurridos 10 s
FALTA RECIPIENTE	La bandeja recogegotas no se colocó correctamente o falta	Colocarla correctamente
LISTO LIMPIAR	Limpieza requerida	Realizar el proceso de limpieza (capítulo 17)
LISTO DESCALC.	Descalcificación requerida	Realizar el proceso de descalcificación (capítulo 18)
LISTO FILTRO	Filtro agotado	Cambiar el filtro (capítulo 5.2)
ERROR	Anomalía general	<ul style="list-style-type: none">– Desconectar de la alimentación– Hacer comprobar la IMPRESA por el servicio al cliente de JURA– Encontrará los datos de contacto para su país online en www.jura.com.

22. Problemas

Problema	Causa	Remedio
Ruido muy fuerte del mecanismo de molienda	Cuerpos extraños en el mecanismo de molienda	La preparación del café con polvo molido sigue siendo posible Hacer comprobar la IMPRESSA por el servicio al cliente de JURA
Poca espuma al espumar la leche	El vaporizador Profi Cappuccino está sucio espumar la leche	Limpie el vaporizador Profi Cappuccino (capítulo 13)
	Los componentes del vaporizador Profi Cappuccino no están correctamente ensamblados	Controle el montaje del vaporizador Profi Cappuccino
Durante la preparación del café, éste sólo cae gota a gota	Molienda demasiado fina	Seleccionar un ajuste más grueso del mecanismo de molienda
	Café molido demasiado fino	Utilice un café molido más grueso

Unas influencias electromagnéticas de alta frecuencia pueden interferir en la indicación. Una preparación del café siempre es posible.

Si a pesar de todo no fue posible solucionar los mensajes o problemas, por favor póngase en contacto con su comercio especializado o directamente con JURA Elektroapparate AG.

23. Advertencias legales

El presente modo de empleo contiene las informaciones necesarias para el utilización conforme a lo previsto, el manejo correcto y el mantenimiento adecuado de la máquina.

El conocimiento y el cumplimiento de las instrucciones contenidas en el presente modo de empleo son la condición para la utilización sin riesgos, así como para la seguridad durante el funcionamiento y mantenimiento.

Este modo de empleo no puede tener en cuenta cualquier uso imaginable. La máquina está concebida para el uso privado en el hogar.

Además, señalamos que el contenido del presente modo de empleo no forma parte de un acuerdo, de una promesa o de una relación jurídica anteriores o actuales, y que tampoco los altera. Cualquier obligación por parte de JURA Elektroapparate AG es el resultado del correspondiente contrato de compraventa que, además, contiene las disposiciones de garantía íntegras y únicamente válidas. Las explicaciones en el presente modo de empleo no amplían ni restringen dichas disposiciones de garantía contractuales.

El modo de empleo contiene información protegida por copyright. Queda prohibido fotocopiarlo o traducirlo a otro idioma sin el consentimiento previo por escrito de JURA Elektroapparate AG.

24. Datos técnicos

Voltaje:	220 – 240 V ~, 50 Hz
Potencia:	1450 W
Intensidad de corriente:	10 A
Consumo de energía ECONOM. –:	aprox. 18 Wh
Consumo de energía ECONOM. √:	aprox. 5 Wh
Presión de bomba:	estática máx. 15 bares
Depósito de agua:	1,9 litros
Capacidad del recipiente de café en grano:	200 g
Capacidad del depósito de posos:	máx. 16 porciones
Longitud del cable:	aprox. 1,1 m
Peso:	9,1 kg
Medidas (An x Al x P):	28 x 34,5 x 44,5 cm
Marca de conformidad:	 

JURA Elektroapparate AG en Niederbuchsiten certifica que sus cafeteras automáticas cumplen las siguientes directivas.

Esta máquina cumple las siguientes directivas:

2006 / 95 / CE – Directiva de Baja Tensión

2004 / 108 / CE – Compatibilidad electromagnética

2005 / 32 / CE – Directiva de diseño ecológico

jura[®]

JURA Elektroapparate AG – Kaffeeweltstrasse 10 – CH-4626 Niederbuchsiten
Phone +41 62 389 82 33 – Fax +41 62 389 83 94 – www.jura.com

IMPRESSA
IF YOU LOVE COFFEE