

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 Milchschaum 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 sciacquarlo **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 мелкоячеистой пены Profi В стандартном исполнении кофе-машина IMPRESSA оснащена профессиональной насадкой для приготовления мелкоячеистой пены Profi. Инновационная технология приготовления мелкоячеистой 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 мелкоячеистой пены Profi. Учитывайте при этом отличающиеся символы для положений «Молочная пена» и «Молоко»:

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

Разборка и промывка профессиональной насадки для приготовления мелкоячеистой пены Profi Если используется функция приготовления молока, то для обеспечения безупречного функционирования профессиональной насадки для приготовления мелкоячеистой 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 мелкоячеистой пены Profi.

- ▶ Снимите молочный шланг и тщательно его промойте под проточной водой.
- ▶ Легким вращательным движением осторожно отсоедините профессиональную насадку для приготовления мелкоячеистой 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

Istruzioni per l'uso

Leggenda:

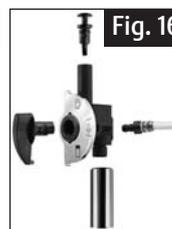
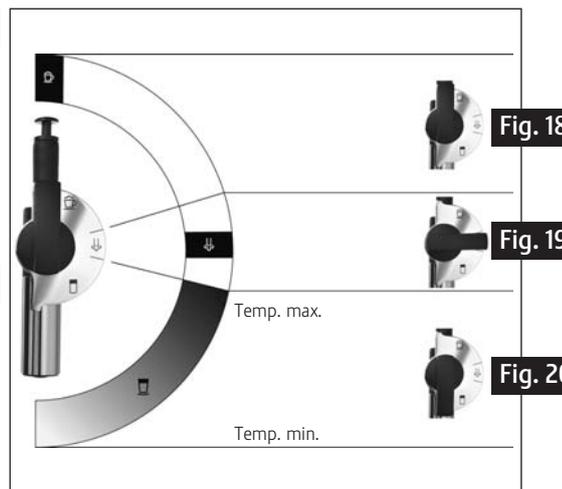
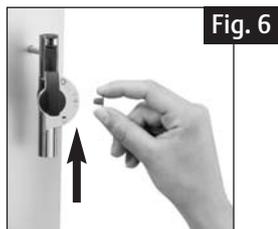
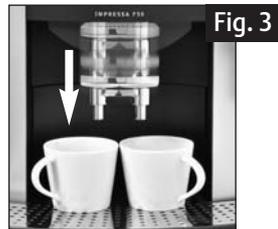
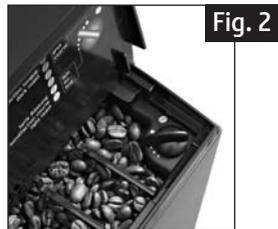
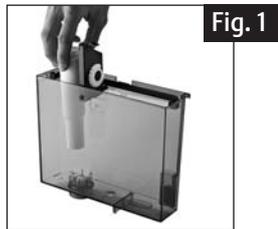
- **DISPLAY** MESSAGGIO SUL DISPLAY: a titolo di informazione.
- **DISPLAY** SISTEMA DI DIALOGO CON DISPLAY:
seguire le istruzioni indicate.

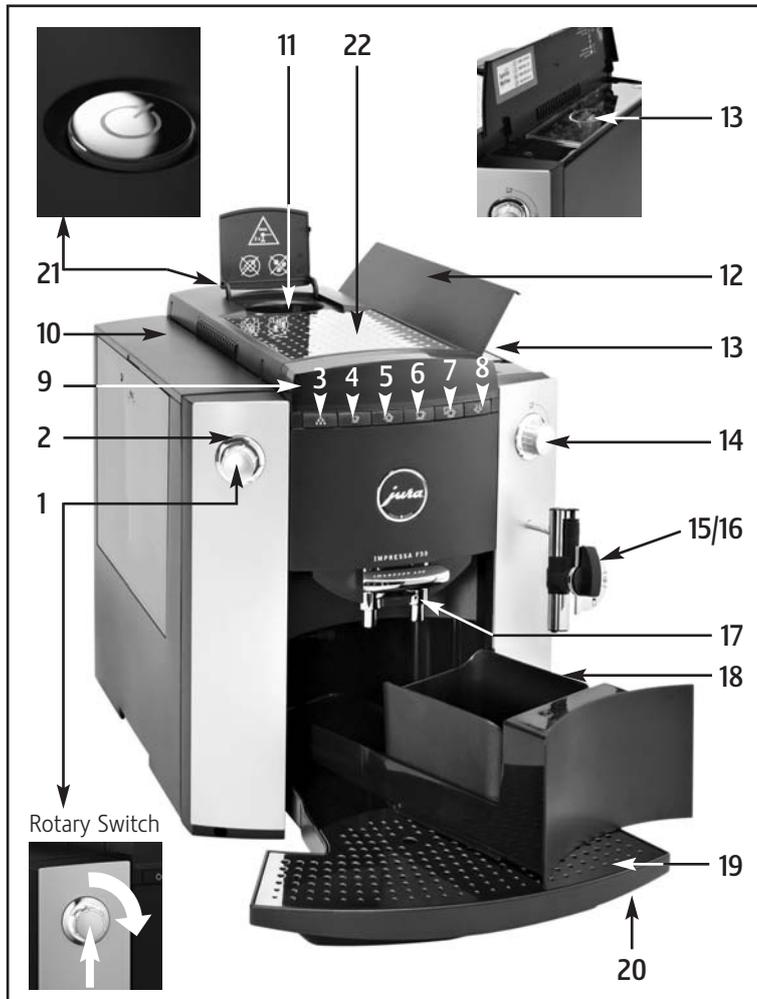


= Indicazione / Consiglio



= Importante





Elementi di comando

1. Rotary Switch
2. Ghiera luminosa
3. Pulsante per le funzioni di manutenzione
4. Pulsante di erogazione 1 Espresso
5. Pulsante di erogazione 2 Espresso
6. Pulsante di erogazione 1 Caffè
7. Pulsante di erogazione 2 Caffè
8. Pulsante di preselezione vapore
9. Sistema di dialogo tramite display
10. Serbatoio dell'acqua con impugnatura
11. Scomparto di riempimento per caffè premacinato
12. Coperchio del contenitore di caffè in grani
13. Coperchio salva aroma
14. Rubinetto per l'erogazione di vapore/acqua calda
15. Ugello Professional Cappuccino intercambiabile con tubo di aspirazione del latte
16. Ugello acqua calda intercambiabile (vedi fig. 5)
17. Erogatore del caffè regolabile in altezza
18. Contenitore dei fondi di caffè
19. Ripiano appoggia tazze
20. Vaschetta di raccolta acqua
21. Interruttore di esercizio ON/OFF (= Zero-Energy Switch)
22. Vassoio in metallo

Sommario

1. Prescrizioni di sicurezza.....	Pagina 6	14. Disinserimento dell'IMPRESSA	Pagina 18
1.1 Uso conforme	Pagina 6	15. Programmazione	Pagina 18
1.2 Avvertenze.....	Pagina 6	15.1 Opzione di programma Prodotti	Pagina 19
1.3 Misure precauzionali.....	Pagina 6	15.2 Opzione di programma Filtro	Pagina 21
2. Preparazione all'uso dell'IMPRESSA.....	Pagina 7	15.3 Opzione di programma Durezza dell'acqua	Pagina 21
2.1 Controllo della tensione di rete.....	Pagina 7	15.4 Opzione di programma Energia	Pagina 21
2.2 Controllo dei fusibili	Pagina 7	15.5 Opzione di programma Orario di spegnimento automatico	Pagina 22
2.3 Riempimento del serbatoio dell'acqua	Pagina 7	15.6 Opzione di programma Risciacquo.....	Pagina 22
2.4 Introdurre i chicchi di caffè.....	Pagina 7	15.7 Opzione di programma Ripristino.....	Pagina 23
2.5 Regolazione del macina caffè.....	Pagina 8	15.8 Opzione di programma Informazioni	Pagina 23
3. Prima messa in funzione	Pagina 8	15.9 Opzione di programma Indicazione ML/OZ.....	Pagina 24
4. Impostazione della durezza dell'acqua	Pagina 9	15.10 Opzione di programma Lingua	Pagina 25
5. Utilizzo della cartuccia filtro CLARIS	Pagina 9	16. Manutenzione	Pagina 25
5.1 Inserimento del filtro	Pagina 9	16.1 Rabbocco dell'acqua.....	Pagina 25
5.2 Sostituzione del filtro.....	Pagina 10	16.2 Svuotamento del contenitore dei fondi di caffè.....	Pagina 26
6. Sciacquare l'IMPRESSA.....	Pagina 11	16.3 Manca la vaschetta di raccolta acqua	Pagina 26
7. Impostazione della quantità d'acqua per il caffè	Pagina 11	16.4 Rabbocco dei chicchi di caffè	Pagina 26
8. Preparazione di 1 tazza di caffè	Pagina 12	16.5 Sostituzione del filtro	Pagina 26
9. Preparazione di 2 tazze di caffè	Pagina 12	16.6 Pulizia dell'IMPRESSA.....	Pagina 26
10. Preparazione di caffè da caffè premacinato.....	Pagina 13	16.7 Presenza di calcare nell'IMPRESSA.....	Pagina 27
11. Preparazione d'acqua calda	Pagina 13	16.8 Indicazioni generali per la pulizia.....	Pagina 27
12. Preparazione di vapore	Pagina 14	16.9 Svuotamento del sistema	Pagina 27
13. Ugello Professional Cappuccino.....	Pagina 15	17. Pulizia	Pagina 28
13.1 Preparazione di cappuccino con l'ugello Professional Cappuccino.....	Pagina 15	18. Decalcificazione.....	Pagina 29
13.2 Preparazione di latte caldo con l'ugello Professional Cappuccino.....	Pagina 16	19. Smaltimento.....	Pagina 30
13.3 Risciacquo dell'ugello Professional Cappuccino	Pagina 16	20. Consigli per ottenere un caffè perfetto	Pagina 30
13.4 Scomporre e sciacquare l'ugello Professional Cappuccino.....	Pagina 17	21. Segnalazioni	Pagina 31
13.5 Pulizia dell'ugello Professional Cappuccino	Pagina 17	22. Problemi	Pagina 32
		23. Avvertenze legali	Pagina 33
		24. Dati tecnici.....	Pagina 33

Prima di cominciare

Ci congratuliamo con Lei per l'acquisto di questa IMPRESSA. Per garantire un perfetto funzionamento della Sua IMPRESSA La preghiamo di leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso e di conservarle per poterle riconsultare in caso di necessità.

Qualora fossero necessarie ulteriori informazioni oppure se insorgessero dei problemi, su particolari non sufficientemente trattati dalle presenti istruzioni per l'uso, la preghiamo di rivolgersi al Suo rivenditore specializzato locale oppure direttamente a noi.



1. Prescrizioni di sicurezza

1.1 Uso conforme

L'apparecchio è concepito e costruito per il solo uso domestico. Serve unicamente per la preparazione del caffè e per riscaldare latte ed acqua. Ogni altro utilizzo è da considerarsi improprio. La JURA Elektroapparate AG declina ogni responsabilità per conseguenze derivanti da un uso non conforme.

Leggere e osservare le presenti istruzioni per l'uso per intero prima di utilizzare l'apparecchio. Conservare le presenti istruzioni per l'uso vicino all'apparecchio e consegnarle agli eventuali utilizzatori successivi.

1.2 Avvertenze

- I bambini non conoscono i pericoli derivanti dall'utilizzo di apparecchi elettrici e per tale ragione non lasciare mai incustoditi i bambini alla presenza di apparecchi elettrici.

- L'IMPRESSA deve essere fatta funzionare solo da persone pratiche dell'uso.
- Le persone, inclusi i bambini, che a causa delle
 - loro capacità fisiche, sensoriali o mentali o
 - a causa della loro inesperienza o mancata conoscenzanon sono in grado di usare l'apparecchio in sicurezza, non possono usare l'apparecchio senza assistenza o supervisione da parte di una persona responsabile.
- Non mettere mai in funzione un'IMPRESSA difettosa o con una linea di alimentazione non in perfette condizioni.
- Se si sospettano danneggiamenti, ad esempio per via dell'odore di bruciato, scollegare immediatamente l'apparecchio dalla rete e rivolgersi al servizio di assistenza JURA.
- Se il cavo di alimentazione di questo apparecchio viene danneggiato, dovrà essere riparato direttamente da JURA o da un centro di assistenza autorizzato JURA.
- Non tentare mai di riparare o aprire l'IMPRESSA. Le riparazioni nonché le modifiche all'apparecchio possono essere eseguite solo presso centri di assistenza autorizzati che dispongono delle parti di ricambio e degli accessori originali. L'apparecchio contiene componenti sotto tensione. L'apparecchio, una volta aperto, rappresenta un pericolo per l'incolumità delle persone.
- Non immergere mai in acqua l'IMPRESSA.

1.3 Misure precauzionali

- Non esporre mai l'IMPRESSA agli agenti atmosferici (pioggia, neve, gelo) e non metterla mai in funzione con le mani bagnate.

- Collocare l'IMPRESSA su una superficie orizzontale stabile e resistente all'eventuale fuoriuscita di acqua. Non collocarla mai su superfici roventi o calde (piastre di cottura). Scegliere un posto in cui non possano accedere i bambini.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non venga schiacciato o si usuri a contatto con spigoli vivi.
- In caso di lunga assenza (ferie ecc.) staccare sempre la spina.
- Prima di iniziare interventi di pulizia, è sempre necessario staccare prima la spina.
- Non staccare mai la spina tirando il cavo di alimentazione oppure afferrando l'IMPRESSA stessa.
- L'IMPRESSA è collegata alla rete elettrica mediante un cavo di alimentazione. Fare attenzione che nessuno inciampi sul cavo di alimentazione in modo di trascinare via l'IMPRESSA. Tenere lontani i bambini e gli animali domestici.
- Non lavare mai l'IMPRESSA o singole parti dell'apparecchio con la lavastoviglie.
- Scegliere l'ubicazione dell'IMPRESSA in modo che sia esposta ad una buona circolazione dell'aria per proteggerla da surriscaldamenti.

2. Preparazione all'uso dell'IMPRESSA

2.1 Controllo della tensione di rete



L'IMPRESSA è impostata in fabbrica sulla giusta tensione di rete. Controllare se la tensione di rete corrisponde a quella indicata sulla targhetta dei dati tecnici presente sul lato inferiore dell'IMPRESSA.

2.2 Controllo dei fusibili



L'IMPRESSA è predisposta per un amperaggio di 10 Ampère. Controllare se i fusibili sono adeguati a tale amperaggio.

2.3 Riempimento del serbatoio dell'acqua



Riempire solo con acqua fresca e fredda. Non immettere mai latte, acqua minerale o altri liquidi.

- Rimuovere il serbatoio dell'acqua e sciacquarlo bene con acqua corrente fredda (fig. 4).
- In seguito riempire il serbatoio dell'acqua e reinserirlo nella IMPRESSA. Fare attenzione che il serbatoio sia correttamente inserito e posizionato nella sua sede.

2.4 Rabbocco dei chicchi di caffè



Per assicurare un lungo impiego del vostro apparecchio e per evitare guasti e di conseguenza eventuali riparazioni, bisogna tener presente che il macina caffè della Sua macchina da caffè JURA non è idoneo alla macinazione di chicchi che hanno subito un trattamento (p. e. aggiunta di zucchero) prima o durante la tostatura. L'impiego di tali miscele di caffè può provocare guasti al macina caffè. I costi per le riparazioni derivanti da tali operazioni non rientrano nelle disposizioni della garanzia.

- Aprire il coperchio del contenitore di caffè in grani (12) e togliere il coperchio salva aroma (13).
- Rimuovere dal contenitore di caffè in grani eventuali impurità o corpi estranei presenti.
- Versare i chicchi di caffè nel contenitore di caffè in grani e richiudere il coperchio.

2.5 Regolazione del macina caffè

È possibile impostare il macina caffè al grado di tostatura del caffè. Consigliamo:

per una tostatura chiara → impostare una macinatura più fine (quanto più piccoli sono i punti, tanto più fine è la macinatura)

per una tostatura scura → impostare una macinatura più grossolana (quanto più grandi sono i punti, tanto più grossolana è la macinatura)



Il grado di macinatura deve essere regolato solo con il macina caffè in funzione attraverso la manopola.

- Aprire il coperchio del contenitore di caffè in grani (12) e togliere il coperchio salva aroma (13).
- Per impostare il grado di macinatura portare l'apposita manopola (fig. 2) sulla posizione desiderata.

3. Prima messa in funzione

- Versare i chicchi di caffè nel contenitore di caffè in grani (12).
- Accendere l'IMPRESSA con l'interruttore di esercizio ON/OFF  (21).
- **DISPLAY** SPRACHE
DEUTSCH
- La ghiera luminosa (2) è accesa.
- Ruotare il Rotary Switch (1) fino a che sul display appare la lingua desiderata.
- Premere il Rotary Switch (1) per confermare la selezione eseguita.
- **DISPLAY** RIEMPIRE
CONT.ACQUA

- Rimuovere il serbatoio dell'acqua (10) e riempirlo con acqua fresca. Reinserire il serbatoio dell'acqua nell'IMPRESSA.

■ **DISPLAY** APR.RUB.

- Collocare un recipiente sotto l'ugello Professional Cappuccino (15) (fig. 10).

- Aprire il rubinetto d'erogazione vapore / acqua calda (14) (fig. 13).

■ **DISPLAY** SISTEMA
RIEMPIE

■ **DISPLAY** CHIUD.RUB.

- Chiudere il rubinetto d'erogazione vapore / acqua calda (14).

■ **DISPLAY** SISTEMA
RIEMPIE

■ **DISPLAY** RISCALDA

■ **DISPLAY** PREMERE
MANUTENZ.

- Premere il pulsante per le funzioni di manutenzione  (3).

- L'apparecchio esegue un risciacquo.

■ **DISPLAY** SCIACQUA

■ **DISPLAY** PRONTO



Se sul appare la segnalazione **DISPLAY** RIEMPIRE CHICCHI, premere nuovamente un pulsante di preparazione del caffè qualsiasi. Il macina caffè non è ancora riempito del tutto di chicchi di caffè.



Per ottenere una eccellente crema sul caffè erogato, adeguare l'erogatore del caffè regolabile in altezza (17) alle dimensioni della tazza (fig. 3).

4. Impostazione della durezza dell'acqua

i Nell'IMPRESSA viene riscaldata dell'acqua. Ciò genera la formazione di incrostazioni di calcare dovute all'uso che vengono indicate automaticamente. Prima di usare l'IMPRESSA, è necessario impostare il grado di durezza dell'acqua utilizzata. A tale scopo, utilizzare le strisce per il test di durezza dell'acqua allegate.

i 1° di durezza tedesca corrisponde a 1,79° di durezza francese.

i Se viene attivato il filtro, l'opzione di programma Durezza dell'acqua non appare più sul display.

L'IMPRESSA è impostata in fabbrica su 16° dH (durezza tedesca). Questa impostazione può essere modificata. Procedere nel modo seguente:

- **DISPLAY** PRONTO
- Tenere premuto il Rotary Switch (1) finché sul display non appare MANUTENZ..
- La ghiera luminosa (2) è accesa.
- Ruotare il Rotary Switch (1) finché sul display non appare la seguente segnalazione:
- **DISPLAY** DUREZZA
- Per accedere all'opzione di programma, premere ora il Rotary Switch (1).
- **DISPLAY** 16° dH
- Ora ruotare il Rotary Switch (1) fino a quando appare il grado di durezza desiderato.
- Ad esempio **DISPLAY** 20° dH.

- Confermare il grado di durezza desiderato premendo il Rotary Switch (1).
- **DISPLAY** OK
- **DISPLAY** DUREZZA
- Ruotare il Rotary Switch (1) finché sul display non appare la seguente segnalazione:
- **DISPLAY** EXIT
- Per uscire dalla modalità di programmazione, premere ora il Rotary Switch (1).
- **DISPLAY** PRONTO

5. Utilizzo della cartuccia filtro CLARIS

i Se la cartuccia filtro CLARIS plus viene utilizzata nella dovuta maniera, l'apparecchio non necessita di decalcificazione. Il sottomenu di programma DECALCIF. non appare più.

5.1 Inserimento del filtro

- Tenere premuto il Rotary Switch (1) finché sul display non appare MANUTENZ..
- La ghiera luminosa (2) è accesa.
- Ruotare il Rotary Switch (1) finché sul display non appare la seguente segnalazione:
- **DISPLAY** FILTRO –
- Per accedere a questa opzione di programma, premere nuovamente il Rotary Switch (1).
- **DISPLAY** NO –

■ Ruotare il Rotary Switch (1) finché sul display non appare la seguente segnalazione:

■ **DISPLAY** SI ✓

■ Premere il Rotary Switch (1) per attivare la cartuccia filtro.

■ **DISPLAY** OK

■ **DISPLAY** INSERIRE
APR.RUB.

■ Estrarre il serbatoio dell'acqua (10) e svuotarlo.

■ Sollevare il supporto della cartuccia. Inserire la cartuccia filtro nel serbatoio dell'acqua esercitando una leggera pressione (fig. 1).

■ Chiudere il supporto della cartuccia premendo fino a che scatti udibilmente in posizione.

■ Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua fresca e fredda e riporlo in sede.

■ Collocare un recipiente sufficiente grande (circa 1 litro) sotto l'ugello Professional Cappuccino (15) (fig. 10).

■ Aprire il rubinetto per l'erogazione di vapore / acqua calda (14) (fig. 13).

■ **DISPLAY** FILTRO
SCIACQUA

i È possibile interrompere il risciacquo del filtro in qualsiasi momento chiudendo il rubinetto per l'erogazione di vapore/acqua calda (14). Per proseguire con il risciacquo del filtro, riaprire il rubinetto per l'erogazione di vapore/acqua calda (14).

■ **DISPLAY** CHIUD.RUB.

■ Chiudere il rubinetto per l'erogazione di vapore/acqua calda (14); ora L'IMPRESSA inizierà a riscaldarsi fino a raggiungere la temperatura necessaria per il caffè.

■ **DISPLAY** RISCALDA

■ **DISPLAY** PRONTO

i Ora il filtro è stato attivato. Ciò significa che nella modalità di programmazione l'opzione di programma durezza dell'acqua **DISPLAY** DUREZZA non verrà più segnalato.

5.2 Sostituzione del filtro

i Dopo la preparazione di circa 50 litri d'acqua, il filtro perde la sua efficacia. L'indicazione di sostituzione del filtro viene visualizzata sul display. Controllare la durata della cartuccia filtro CLARIS (durata massima: 2 mesi) con l'ausilio dell'apposito disco sul supporto della cartuccia in corrispondenza del serbatoio dell'acqua.

■ **DISPLAY** PRONTO
FILTRO

■ Premere il pulsante per le funzioni di manutenzione  (3) fino a quando appare la seguente segnalazione:

■ **DISPLAY** CAMBIARE
APR.RUB.

■ Estrarre il serbatoio dell'acqua dalla macchina e svuotarlo.

■ Sollevare il supporto della cartuccia. Rimuovere la vecchia cartuccia filtro CLARIS e inserire la nuova cartuccia filtro nel serbatoio dell'acqua esercitando una leggera pressione (fig. 1).

■ Chiudere il supporto della cartuccia premendo fino a che scatti udibilmente in posizione.

■ Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua fresca e fredda e riporlo in sede nell'IMPRESSA.

- Collocare un recipiente sufficientemente grande (circa 1 litro) sotto l'ugello Professional Cappuccino (15) e aprire il rubinetto per l'erogazione di vapore/acqua calda (14) (fig. 13).
- **DISPLAY** FILTRO
SCIACQUA
- **DISPLAY** CHIUD.RUB.
- Chiudere il rubinetto d'erogazione vapore / acqua calda (14).
- **DISPLAY** RISCALDA
- **DISPLAY** PRONTO

6. Risciacquo dell'IMPRESSA

- i** Se l'IMPRESSA è spenta e già raffreddata, quando viene reinserita verrà richiesto un ciclo di risciacquo. Quando si spegne la macchina da caffè viene automaticamente eseguito un ciclo di risciacquo.
- Accendere l'IMPRESSA con l'interruttore di esercizio ON/OFF  (21).
- **DISPLAY** RISCALDA
- **DISPLAY** PREMERE
MANUTENZ.
- Premere il pulsante per le funzioni di manutenzione  (3).
- **DISPLAY** SCIACQUA
- **DISPLAY** PRONTO

7. Impostazione della quantità d'acqua per il caffè

- i** Nel caso dell'indicazione in ML (millilitri) si tratta solo di un valore indicativo che può essere diverso dalla quantità effettiva.

i Premendo i pulsanti di erogazione 2 Espresso  / 2 Caffè , l'apparecchio raddoppia automaticamente la quantità d'acqua programmata.

i La quantità d'acqua può essere modificata anche a processo in corso. Ruotare il Rotary Switch (1) durante il processo di infusione finché sul display appare l'indicazione ML desiderata.

i È possibile interrompere anticipatamente la preparazione d'acqua premendo un tasto qualsiasi.

i Se lo si desidera, è possibile impostare, in modo semplice e definitivo, la quantità d'acqua di tutte le bevande a base di caffè e di latte, nonché dell'acqua calda in base alle dimensioni della tazza. Come nell'esempio seguente la quantità d'acqua o di latte viene impostata una volta e in seguito, ad ogni ulteriore preparazione di questa specialità di caffè, viene erogata questa quantità.

Esempio:
Impostazione permanente della quantità d'acqua per un espresso:

- **DISPLAY** PRONTO
- Azionare il pulsante di erogazione 1 ESPRESSO e tenerlo premuto finché sul display appare la seguente segnalazione:
- **DISPLAY** 1 ESPRESSO
- **DISPLAY** SUFF. CAFFE ?
- Premere nuovamente il pulsante non appena la quantità di caffè nella tazza è sufficiente.
- **DISPLAY** OK
- **DISPLAY** 1 ESPRESSO
- **DISPLAY** PRONTO

8. Preparazione di 1 tazza di caffè

i Durante la macinatura è possibile modificare l'aroma in ogni momento ruotando il Rotary Switch (1). Sono disponibili 4 aromi (**DISPLAY** MEDIO / NORMALE / FORTE / EXTRA).

i La preparazione può essere interrotta in qualsiasi momento premendo un pulsante di erogazione qualsiasi.

■ **DISPLAY** PRONTO

■ Collocare 1 tazza sotto l'erogatore del caffè regolabile in altezza (17).

■ Premere il pulsante di erogazione 1 Caffè ☞ (6).

■ **DISPLAY** 1 CAFFÈ

■ La ghiera luminosa (2) è accesa.

■ Ruotando il Rotary Switch (1) durante la macinatura è possibile impostare l'aroma desiderato per la preparazione del caffè attuale.

■ **DISPLAY** 1 CAFFÈ

■ **DISPLAY** ■■■□□□□□□□

■ Ruotando nuovamente il Rotary Switch (1) durante il processo di infusione, è possibile impostare la quantità d'acqua desiderata per la preparazione del caffè attuale.

■ Ad esempio **DISPLAY** 100 ML.

■ Ruotare il Rotary Switch (1) finché sul display appare la quantità d'acqua per il caffè desiderata.

■ Ad esempio **DISPLAY** 110 ML.

■ **DISPLAY** ■■■□□□□□□□

■ Viene preparata la specialità di caffè desiderata.

■ **DISPLAY** 1 CAFFÈ

■ **DISPLAY** PRONTO

9. Preparazione di 2 tazze di caffè

i In caso di preparazione di 2 tazze di caffè, non è possibile selezionare l'aroma. Verranno automaticamente preparate 2 tazze di caffè leggero.

i La preparazione può essere interrotta anche anzitempo premendo un pulsante di erogazione qualsiasi.

■ **DISPLAY** PRONTO

■ Collocare 2 tazze sotto l'erogatore del caffè regolabile in altezza (17).

■ Premere il pulsante di erogazione 2 Caffè ☞ (7).

■ **DISPLAY** 2 CAFFÈ

■ La ghiera luminosa (2) è accesa.

■ **DISPLAY** ■■■□□□□□□□

■ Ruotando il Rotary Switch (1) durante il processo di infusione, è possibile impostare la quantità d'acqua desiderata per la preparazione del caffè attuale. Il valore ML modificato si riferisce a 1 tazza.

■ Ad esempio **DISPLAY** 100 ML.

■ Ruotare il Rotary Switch (1) finché sul display appare la quantità d'acqua per il caffè desiderata.

■ Ad esempio **DISPLAY** 110 ML.

■ **DISPLAY** ■■■□□□□□□□

■ Viene preparata la specialità di caffè desiderata.

■ **DISPLAY** 2 CAFFÈ

■ **DISPLAY** PRONTO

10. Preparazione di caffè da caffè premacinato

i Non fare mai uso di caffè liofilizzato o istantaneo. Consigliamo di far sempre uso di caffè appena macinato oppure di caffè premacinato e confezionato sotto vuoto. Non introdurre mai più di 2 porzioni di caffè macinato. L'imbuto di introduzione non è un serbatoio. Assicurare che il caffè impiegato non sia macinato troppo fine poiché ciò può cagionare intasamenti nel sistema che fanno sì che il caffè venga erogato solo a gocce.

i Nel caso sia stata introdotta una quantità di caffè macinato insufficiente, sul display apparirà la segnalazione POLVERE INSUF.. L'IMPRESSA interrompe il procedimento, espelle il caffè in polvere e ritorna alla modalità iniziale.

i La preparazione può essere interrotta anche anzitempo premendo un pulsante di erogazione qualsiasi.

■ **DISPLAY** PRONTO

■ Collocare 1 tazza o 2 tazze sotto l'erogatore del caffè regolabile in altezza (17).

■ Aprire il coperchio dello scomparto di riempimento per caffè premacinato (11).

■ **DISPLAY** INSERIRE
POLVERE

■ Immettere 1 o 2 cucchiaini dosatori rasi di caffè premacinato nello scomparto di riempimento per caffè premacinato (11) (fig. 11) e chiudere il coperchio.

■ **DISPLAY** SCEGLIERE
PRODOTTO

■ Selezionare il pulsante di erogazione 1 Caffè ☞ (6) o il pulsante di erogazione 2 Caffè ☞ (7).

■ **DISPLAY** 1 CAFFÈ

■ **DISPLAY** ■■■□□□□□□□

■ La ghiera luminosa (2) è accesa.

■ Ruotando il Rotary Switch (1), è possibile selezionare di volta in volta la quantità d'acqua per il caffè:

■ Ad esempio **DISPLAY** 110 ML.

■ **DISPLAY** ■■■□□□□□□□

■ Viene preparata la specialità di caffè desiderata.

■ **DISPLAY** 1 CAFFÈ

■ **DISPLAY** PRONTO

11. Preparazione d'acqua calda

⚠ Montare l'ugello acqua calda intercambiabile (fig. 5) per ottenere un flusso dell'acqua perfetto. Non sostituire l'ugello acqua calda intercambiabile (16) direttamente dopo la preparazione dell'acqua poiché questo è molto caldo e sussiste il pericolo di ustioni.

i Durante la preparazione dell'acqua, inizialmente possono essere generati degli spruzzi. Evitare il contatto diretto con la pelle.

■ **DISPLAY** PRONTO

■ Collocare una tazza sotto l'ugello acqua calda intercambiabile (16) (fig. 5).

■ Aprire il rubinetto per l'erogazione di vapore / acqua calda (14) (fig. 13).

■ La ghiera luminosa (2) è accesa.

■ **DISPLAY** ACQUA

■ **DISPLAY** ■■■□□□□□□□

- All'occorrenza cambiare la quantità d'acqua memorizzata ruotando il Rotary Switch (1).
- Ad esempio **DISPLAY** 200 ML.
- **DISPLAY** ■■■□□□□□□□
- Una volta raggiunta la quantità d'acqua desiderata, sul display appare la segnalazione:
- **DISPLAY** CHIUD.RUB.
- Chiudere il rubinetto d'erogazione vapore / acqua calda (14).
- **DISPLAY** PRONTO

i Per ragioni inerenti al sistema, una volta chiuso il RUBINETTO può fuoriuscire ancora dell'acqua.

12. Preparazione di vapore

i La funzione Vapore viene utilizzata per la preparazione di schiuma di latte e di latte caldo, nonché per il programma per la pulizia dell'ugello Professional Cappuccino (15).

i Con l'ugello per schiumare a 2 regolazioni disponibile come opzione, la funzione Vapore consente di riscaldare e schiumare i liquidi.

⚠ Assicurarsi che l'ugello sia applicato correttamente durante la preparazione di vapore. In caso di intasamento dell'ugello dovuto a particelle di latte o a un montaggio scorretto, vi è il rischio che l'ugello si stacchi improvvisamente durante l'esercizio.

i Per ragioni dovute al sistema, durante la preparazione di vapore inizialmente fuoriesce un po' d'acqua. Ma ciò non influisce minimamente sul risultato.

i Durante la preparazione di vapore, inizialmente possono essere generati degli spruzzi. Durante l'esercizio l'ugello si riscalda. Evitare il contatto diretto con la pelle.

- **DISPLAY** PRONTO
- Premere il tasto di preselezione vapore ⏏ (8).
- **DISPLAY** RISCALDA
- **DISPLAY** PRONTO
- Aprire il rubinetto per l'erogazione di vapore / acqua calda (14) (fig. 13) per preparare vapore.
- La ghiera luminosa (2) è accesa.
- **DISPLAY** VAPORE
- **DISPLAY** ■■■□□□□□□□
- Per impostare individualmente la durata di erogazione vapore, ruotare il Rotary Switch (1) finché nel display appaiono i SEC desiderati.
- Ad esempio **DISPLAY** 25 SEC.
- **DISPLAY** ■■■□□□□□□□
- Se la durata di erogazione vapore non viene modificata tramite il Rotary Switch (1), viene erogata la quantità di vapore memorizzata.
- Una volta raggiunta la quantità di vapore, sul display appare la seguente segnalazione:
- **DISPLAY** CHIUD.RUB.
- Chiudere il rubinetto per l'erogazione di vapore/acqua calda (14).
- **DISPLAY** PRONTO

i La capacità di erogare vapore rimane attiva per 40 sec., in seguito l'apparecchio ritorna alla modalità iniziale.

i È possibile interrompere l'erogazione vapore in qualsiasi momento chiudendo il rubinetto per l'erogazione di vapore/acqua calda (13).

⚠ Per ragioni inerenti al sistema, una volta chiuso il rubinetto può fuoriuscire ancora del vapore. Sussiste il pericolo di scottature.

13. Ugello Professional Cappuccino

13.1 Preparazione di cappuccino con l'ugello Professional Cappuccino

i Un cappuccino è composto da 1/3 di caffè espresso, 1/3 di latte caldo e 1/3 di schiuma di latte. Con l'ugello Professional Cappuccino (15) viene prodotta la parte di latte.

i Durante l'erogazione di vapore viene creata una depressione che aspira il latte con l'ausilio dell'ugello Professional Cappuccino (15) e produce la schiuma di latte. Portando la leva di selezione dell'ugello Professional Cappuccino sul campo Latte (fig. 20), si può riscaldare il latte.

⚠ Per assicurare un funzionamento perfetto dell'ugello Professional Cappuccino (15), questo deve essere pulito ad intervalli regolari.

⚠ Assicurare che l'ugello sia applicato correttamente. In caso di intasamento dell'ugello dovuto a particelle di latte o a un montaggio scorretto, vi è il rischio che l'ugello si stacchi improvvisamente durante l'esercizio.

■ In occasione del primo utilizzo, staccare il tappino di protezione dall'ugello Professional Cappuccino (fig. 6). Il tappino di protezione viene utilizzato solo durante il trasporto come protezione contro l'infiltrazione di sporczia.

■ Prelevare il tubo di aspirazione del latte dal Welcome Pack e collegarlo con l'ugello Professional Cappuccino.

■ Inserire l'altra estremità del tubo di aspirazione del latte in un cartone di latte o collegarlo a un recipiente del latte (fig. 7).

■ Collocare una tazza sotto l'ugello Professional Cappuccino (fig. 7).

i Il pregiato contenitore in acciaio inossidabile rappresenta un utile complemento per tutti gli amanti delle bevande a base di latte. Mantiene fresco il latte per tutta la giornata e si adatta perfettamente al design dell'IMPRESSA. Tutti gli accessori originali JURA sono disponibili presso i rivenditori specializzati.

■ Ruotare la leva di selezione dell'ugello Professional Cappuccino sulla posizione Schiuma di latte (fig. 18).

■ **DISPLAY** PRONTO

■ Premere il tasto di preselezione vapore  (8).

■ **DISPLAY** RISCALDA

■ **DISPLAY** PRONTO

■ Aprire il rubinetto per l'erogazione di vapore / acqua calda (fig. 13) per erogare vapore. Viene preparata la schiuma di latte.

■ La ghiera luminosa (2) è accesa.

■ **DISPLAY** VAPORE

■ **DISPLAY** ■■■□□□□□□□

■ Per impostare individualmente la durata di erogazione vapore, ruotare il Rotary Switch (1) finché nel display appaiono i SEC desiderati.

■ Ad esempio **DISPLAY** 25 SEC.

■ **DISPLAY** ■■■□□□□□□□

- Se la durata di erogazione vapore non viene modificata tramite il Rotary Switch (1), viene erogata la quantità di vapore memorizzata.

 Adattare la durata di erogazione vapore in funzione delle dimensioni della tazza.

- Una volta raggiunta la quantità di vapore, sul display appare la seguente segnalazione:

■ **DISPLAY** CHIUD.RUB.

- Chiudere il rubinetto per l'erogazione di vapore/acqua calda (14).

■ **DISPLAY** PRONTO

 La capacità di erogare vapore rimane attiva per 40 sec., in seguito l'apparecchio ritorna alla modalità iniziale.

 È possibile interrompere anzitempo l'erogazione vapore in qualsiasi momento chiudendo il rubinetto per l'erogazione di vapore/acqua calda (14).

 Per ragioni inerenti al sistema, una volta chiuso il rubinetto può fuoriuscire ancora del vapore e un po' di latte. Sussiste il pericolo di scottature.

- Ora spostare la propria tazza con la schiuma di latte sotto l'erogatore del caffè e attendere che venga erogata la specialità di caffè desiderata (fig. 8).
Ecco pronto il Suo Cappuccino.

13.2 Preparazione di latte caldo con l'ugello Professional Cappuccino

 Ruotare la leva di selezione dell'ugello Professional Cappuccino sul campo Latte (fig. 20).

La procedura per l'erogazione di latte caldo è uguale alla procedura per l'erogazione di schiuma di latte per cappuccino (vedi il capitolo 13 «Erogazione di cappuccino con l'ugello Professional Cappuccino»).

13.3 Risciacquo dell'ugello Professional Cappuccino

 Per assicurare il perfetto funzionamento dell'ugello Professional Cappuccino (15), occorre sciacquarlo con acqua dopo ogni preparazione del latte.

 L'IMPRESSA non richiede di eseguire il risciacquo dell'ugello Professional Cappuccino.

■ **DISPLAY** PRONTO

- Rimuovere il tubo di aspirazione del latte dal cartone di latte o dal contenitore per il latte.

- Versare acqua fresca in un recipiente e immergervi il tubo di aspirazione del latte.

- Collocare un recipiente sotto l'ugello Professional Cappuccino e posizionare la leva di selezione su Schiuma di latte o Latte.

- Premere il tasto di preselezione vapore  (8).

■ **DISPLAY** RISCALDA

■ **DISPLAY** PRONTO

- Aprire il rubinetto per l'erogazione di vapore / acqua calda (14) (fig. 13) per erogare vapore. L'ugello ed il tubo di aspirazione del latte vengono sciacquati.

■ **DISPLAY** VAPORE

■ **DISPLAY** ■■■□□□□□□□

■ Nonostante la segnalazione su display CHIUD.RUB., erogare vapore finché dall'ugello fuoriesce acqua pulita. In seguito chiudere il rubinetto per l'erogazione di vapore/acqua calda (14).

■ **DISPLAY** PRONTO

13.4 Scomposizione e risciacquo dell'ugello Professional Cappuccino

- Sfilare delicatamente l'ugello Professional Cappuccino (15) dalla propria IMPRESSA con un leggero moto rotatorio.
- Scomporre l'ugello Professional Cappuccino (15) nei vari componenti (fig. 16).
- Sciacquare a fondo tutti i componenti dell'ugello sotto l'acqua corrente.
- Rimontare l'ugello e reinserirlo sullo propria IMPRESSA.

13.5 Pulizia dell'ugello Professional Cappuccino

 Per assicurare il perfetto funzionamento dell'ugello Professional Cappuccino (15), è consigliabile pulirlo ogni giorno se è stato utilizzato per preparare schiuma di latte o latte caldo.

 L'IMPRESSA non richiede di eseguire la pulizia dell'ugello Professional Cappuccino.

 Il detergente cappuccinatore JURA è in vendita presso i rivenditori specializzati.

■ Collocare un recipiente sotto l'ugello Professional Cappuccino (fig. 9).

■ Versare 2,5 dl di acqua fresca in un secondo recipiente e aggiungere l'equivalente di un tappo di detergente cappuccinatore JURA.

■ Immergere il tubo di aspirazione del latte nel secondo recipiente con il detergente cappuccinatore JURA (fig. 9).

■ **DISPLAY** PRONTO

■ Premere il tasto di preselezione vapore ⚡ (8).

■ **DISPLAY** RISCALDA

■ **DISPLAY** PRONTO

■ Aprire il rubinetto per l'erogazione di vapore / acqua calda (fig. 13) per erogare vapore.

■ **DISPLAY** VAPORE

■ **DISPLAY** ■■■□□□□□□□

■ Nonostante la segnalazione su display CHIUD.RUB., erogare vapore finché il recipiente con il detergente cappuccinatore JURA è vuoto. In questo modo vengono puliti sia l'ugello Professional Cappuccino che il tubo di aspirazione del latte.

■ Chiudere il rubinetto per l'erogazione di vapore/acqua calda.

■ **DISPLAY** PRONTO

 La capacità di erogare vapore rimane attiva per 40 sec., in seguito l'apparecchio ritorna alla modalità iniziale.

■ Riempire il recipiente con 2,5 dl di acqua fresca. Immergere il tubo di aspirazione del latte nel recipiente con l'acqua fresca.

 Se nel **DISPLAY** appare PRONTO, premere nuovamente il tasto di preselezione vapore ⚡ (8) per predisporre l'apparecchio all'erogazione del vapore.

- Aprire il rubinetto per l'erogazione di vapore / acqua calda (fig. 13) per erogare vapore.
- Nonostante la segnalazione su display CHIUD.RUB., erogare vapore finché il recipiente con l'acqua fresca è vuoto. In seguito chiudere il rubinetto per l'erogazione di vapore/acqua calda (14). In questo modo vengono sia l'ugello Professional Cappuccino (15) che il tubo di aspirazione del latte vengono sciacquati con acqua fresca.
- La pulizia dell'ugello Professional Cappuccino è terminata e la Sua IMPRESSA è pronta all'uso.

14. Disinserimento dell'IMPRESSA

- **DISPLAY** PRONTO
- Disinserire l'IMPRESSA con l'interruttore di esercizio ON/OFF  (21).
- **DISPLAY** SCIACQUA
- Viene attivato il risciacquo prima dello spegnimento.

 Viene avviato un solo risciacquo automatico, sempre che sia stata erogata almeno 1 specialità di caffè. Altrimenti l'apparecchio si disinserisce senza risciacquo.

15. Programmazione

 L'IMPRESSA è impostata di fabbrica in modo che sia possibile erogare caffè senza dover eseguire una programmazione supplementare. Per adeguare i risultati al proprio gusto personale possono essere riprogrammati diversi valori.

Possono essere programmati i seguenti parametri:

- MANUTENZ.
- PRODOTTI
- FILTRO –
- DUREZZA
- ENERGIA –
- OFF DOPO
- RISCACQUO
- RESET
- INFORMAZ.
- INDICAZ.
- LINGUA

Rotary Switch

Le impostazioni permanenti nella modalità di programmazione si effettuano sempre allo stesso modo. Per entrare nella modalità di programmazione, premere il Rotary Switch (1) finché sul display appare MANUTENZ.. Ruotando il Rotary Switch (1) è possibile modificare i valori impostati nonché selezionare le varie voci di programma. Premendo il Rotary Switch (1) è possibile interrogare i valori o salvare i valori selezionati.

Le seguenti opzioni di programma possono essere selezionate e adattate alle proprie esigenze:

Opzione di programma	Sottomenu	Descrizione
PREMERE	SCIACQUARE FILTRO (appare solo se il filtro è attivato) PULIRE DECALCIF. (appare solo se il filtro non è attivato) EXIT	Colonna destra della tabella Selezionare il programma di manutenzione desiderato. Se non si esegue alcuna operazione, il sistema esce automaticamente dalla modalità di programmazione dopo cinque secondi circa. Leggere in merito i capitoli 6 e 16 fino a 18.
PRODOTTI	SCEGLIERE PRODOTTO EXIT	Scegliere le proprie impostazioni per le bevande a base di caffè e di latte nonché per l'acqua calda.
FILTRO -/✓	NO - SI ✓	Indicare se si utilizza l'IMPRESSA con o senza cartuccia filtro CLARIS Blue.
DUREZZA (appare solo se il filtro non è attivato)	INATTIVO 1° - 30° dH	Impostare la durezza dell'acqua.
ENERGIA -/✓	RISPARM. - RISPARM. ✓	Selezionare la modalità di risparmio energetico.
OFF DOPO	15 MIN fino a 15 ORE	Impostare dopo quanto tempo l'IMPRESSA deve disattivarsi automaticamente.
RISCIACQUO	MANUALE AUTOMAT.	Impostare se il risciacquo all'accensione deve essere avviato manualmente o automaticamente.

Opzione di programma	Sottomenu	Descrizione
RIPRISTINO	PRODOTTO TUTTI PROD RIP TOTALE EXIT	Ripristinare le impostazioni di fabbrica di singoli prodotti, tutti i prodotti o dell'intera macchina.
INFORMAZ.	PRODOTTI PULIRE FILTRO (appare solo se il filtro è attivato) DECALCIF. (appare solo se il filtro non è attivato) VERSIONE EXIT	Mantenere il controllo su tutte le bevande a base di caffè e latte preparate e richiamare lo stato di manutenzione.
INDICAZ.	ML OZ	Selezionare l'unità di misura per la quantità d'acqua.
LINGUA	DEUTSCH ENGLISH FRANCAIS ITALIANO NL ESPANOL PORTUGUES РУССКИЙ	Selezionare la propria lingua

15.1 Opzione di programma Prodotti

 Sotto l'opzione di programma **DISPLAY** PRODOTTI è possibile effettuare impostazioni personalizzate per tutte le specialità di caffè, latte ed acqua calda.

 Le impostazioni permanenti nella modalità di programmazione si effettuano sempre allo stesso modo.

Le seguenti impostazioni possono essere programmate permanentemente per specialità di caffè, latte ed acqua calda:

Prodotto	Quantità d'acqua	Aroma	Temperatura
1 Espresso	25 ML - 240 ML	MEDIO, NORMALE, FORTE, EXTRA	NORMALE, ALTA
2 Espresso	25 ML - 240 ML		NORMALE, ALTA
1 Caffè	25 ML - 240 ML	MEDIO, NORMALE, FORTE, EXTRA	NORMALE, ALTA
2 Caffè	25 ML - 240 ML		NORMALE, ALTA
Latte	3 - 120 SEC		
Acqua calda	25 ML - 450 ML		

Ad esempio:

In questo modo si modifica la quantità d'acqua di un caffè da 100 ML a 110 ML, l'aroma da NORMALE a FORTE e la temperatura da NORMALE a ALTA.

- Ruotare il Rotary Switch (1) finché sul display non appare la seguente segnalazione:
 - **DISPLAY** PREMERE
- Ruotare nuovamente il Rotary Switch (1) finché sul display non appare la seguente segnalazione:
 - **DISPLAY** PRODOTTI
- Premere il Rotary Switch (1).
- **DISPLAY** SCEGLIERE
 PRODOTTO
- Premere il pulsante di erogazione della specialità di caffè per la quale deve essere modificata la quantità d'acqua. Ad esempio 1 CAFFÈ.
- **DISPLAY** ACQUA
- Premere il Rotary Switch (1).

- Ad esempio **DISPLAY** 100 ML.
- Ruotare il Rotary Switch (1) per modificare la quantità d'acqua a piacere.
- Ad esempio **DISPLAY** 110 ML.
- Premere il Rotary Switch (1) per memorizzare la nuova quantità d'acqua.
- **DISPLAY** OK
- **DISPLAY** ACQUA
- Ruotare nuovamente il Rotary Switch (1) finché sul display non appare il seguente sottomenu:
 - **DISPLAY** AROMA
- Premere il Rotary Switch (1).
- **DISPLAY** NORMALE
- Ruotare il Rotary Switch (1) finché sul display non appare la seguente segnalazione:
 - **DISPLAY** FORTE
- Premere il Rotary Switch (1) per memorizzare la modifica.
- **DISPLAY** OK
- **DISPLAY** AROMA
- Ruotare il Rotary Switch (1) finché sul display non appare TEMPERAT..
- Premere il Rotary Switch (1).
- **DISPLAY** NORMALE
- Ruotare il Rotary Switch (1) per modificare la temperatura.
- **DISPLAY** ALTA
- Premere il Rotary Switch per confermare la propria selezione.

- **DISPLAY** OK
- **DISPLAY** TEMPERAT.
- Ruotare il Rotary Switch (1) finché sul display non appare EXIT.
- Premere il Rotary Switch (1).
- **DISPLAY** SCEGLIERE
 PRODOTTO
- Ruotare nuovamente il Rotary Switch (1) finché sul display non appare EXIT.
- Premere il Rotary Switch (1).
- **DISPLAY** PRODOTTI
- Ruotare nuovamente il Rotary Switch (1) finché sul display non appare EXIT.
- Per uscire dalla modalità di programmazione, premere il Rotary Switch (1).
- **DISPLAY** PRONTO

15.2 Opzione di programma Filtro

Leggere a tale scopo il capitolo 5.1 «Inserimento del filtro».

15.3 Opzione di programma Durezza dell'acqua

Leggere a tale scopo il capitolo 4 «Impostazione della durezza dell'acqua».

15.4 Opzione di programma Energia



L'IMPRESSA è dotata del nuovo tasto On/Off  (21) (= Zero-Energy Switch). Questo consente un disinserimento totale dalla rete. Inoltre è possibile impostare permanentemente una modalità di risparmio energetico (E.S.M.[®]).

- **DISPLAY** PRONTO
- Tenere premuto il Rotary Switch (1) finché sul display non appare MANUTENZ..
- La ghiera luminosa (2) è accesa.
- Ruotare il Rotary Switch (1) finché sul display non appare ENERGIA –.
- Premere il Rotary Switch (1).
- **DISPLAY** RISPARM. –
- Ruotare il Rotary Switch (1) finché sul display non appare la seguente segnalazione:
- **DISPLAY** RISPARM. ✓
- Premere nuovamente il Rotary Switch (1) per memorizzare la modifica.
- **DISPLAY** OK
- **DISPLAY** ENERGIA ✓
- Ruotare il Rotary Switch (1) finché sul display non appare EXIT.
- Premere il Rotary Switch (1) per uscire dalla modalità di programmazione.
- **DISPLAY** PRONTO

15.5 Opzione di programma Orario di spegnimento automatico

i L'utente ha la possibilità di programmare l'orario di disinserimento automatico dell'IMPRESSA. Scegliere un valore compreso fra 15 min. e 15 ore.

- **DISPLAY** PRONTO
- Tenere premuto il Rotary Switch (1) finché sul display non appare MANUTENZ..
- La ghiera luminosa (2) è accesa.
- Ruotare il Rotary Switch (1) fino all'opzione di programma OFF DOPO.
- **DISPLAY** OFF DOPO
- Premere il Rotary Switch (1) per accedere all'opzione di programma OFF DOPO.
- **DISPLAY** 1 ORA
- Ruotare il Rotary Switch (1) per impostare il numero di ore fino al disinserimento dell'apparecchio.
- Ad esempio **DISPLAY** 2 ORE
- Per salvare il nuovo orario di spegnimento, premere il Rotary Switch (1).
- **DISPLAY** OK
- **DISPLAY** OFF DOPO
- Ruotare il Rotary Switch (1) finché sul display non appare la seguente segnalazione.
- **DISPLAY** EXIT

- Premere nuovamente il Rotary Switch (1) per uscire dalla modalità di programmazione.

- **DISPLAY** PRONTO

15.6 Opzione di programma Risciacquo

i È possibile impostare se il risciacquo all'accensione debba essere avviato manualmente o automaticamente.

- **DISPLAY** PRONTO

- Tenere premuto il Rotary Switch (1) finché sul display non appare MANUTENZ..

- La ghiera luminosa (2) è accesa.

- Ruotare il Rotary Switch (1) finché sul display non appare RISCACQUO.

- Premere il Rotary Switch (1).

- **DISPLAY** MANUALE

- Ruotare il Rotary Switch (1) finché sul display non appare la seguente segnalazione:

- **DISPLAY** AUTOMAT.

- Premere nuovamente il Rotary Switch (1) per memorizzare la modifica.

- **DISPLAY** OK

- **DISPLAY** RISCACQUO

- Ruotare il Rotary Switch (1) finché sul display non appare EXIT.

- Premere il Rotary Switch (1) per uscire dalla modalità di programmazione.

- **DISPLAY** PRONTO

15.7 Opzione di programma Ripristino

i Nell'opzione di programma RIPRISTINO è possibile riportare varie impostazioni alle impostazioni di fabbrica:

■ **DISPLAY** PRODOTTO

Le impostazioni (quantità d'acqua, aroma, temperatura) di ogni prodotto possono essere riportate singolarmente alle impostazioni di fabbrica. In tal modo viene riportata alle impostazioni di fabbrica anche l'impostazione corrispondente per la doppia erogazione.

■ **DISPLAY** TUTTI PROD

Le impostazioni (quantità d'acqua, aroma, temperatura) di tutti i prodotti vengono riportate alle impostazioni di fabbrica.

■ **DISPLAY** RIP TOTALE

Tutte le impostazioni del cliente vengono riportate alle impostazioni di fabbrica. Subito dopo l'IMPRESSA si disattiva.

Ad esempio per riportare alle impostazioni di fabbrica i valori del prodotto singolo:

■ **DISPLAY** PRONTO

■ Tenere premuto il Rotary Switch (1) finché sul display non appare MANUTENZ..

■ La ghiera luminosa (2) è accesa.

■ Ruotare il Rotary Switch (1) finché sul display non appare RIPRISTINO.

■ Premere il Rotary Switch (1).

■ **DISPLAY** PRODOTTO

■ Premere il Rotary Switch (1).

■ **DISPLAY** SCEGLIERE PRODOTTO

■ Premere un pulsante di erogazione qualsiasi, ad es. 1 ESPRESSO.

■ **DISPLAY** OK

■ **DISPLAY** SCEGLIERE PRODOTTO

i Ora, premendo nuovamente il rispettivo pulsante di erogazione, è possibile riportare alle impostazioni di fabbrica altre specialità di caffè.

■ **DISPLAY** SCEGLIERE PRODOTTO

■ Premere il Rotary Switch (1) per uscire dal sottomenu di programma PRODOTTO.

■ Ruotare il Rotary Switch (1) finché sul display non appare EXIT.

■ Premere il Rotary Switch (1).

■ **DISPLAY** RESET

■ Ruotare nuovamente il Rotary Switch (1) finché sul display non appare EXIT.

■ Premere il Rotary Switch (1) per uscire dalla modalità di programmazione.

■ **DISPLAY** PRONTO

15.8 Opzione di programma Informazioni

i L'opzione di programma INFORMAZIONI consente di visualizzare le seguenti informazioni:

- Preparazioni di caffè in totale
- Quantità delle specialità di caffè preparate, quantità di erogazioni «Caffè macinato», «Acqua calda» e «Vapore»

- Stato di manutenzione e quantità di programmi di manutenzione eseguiti (pulizia, decalcificazione, sostituzione del filtro)
- nonché informazioni sulla versione software

■ **DISPLAY** PRONTO

- Tenere premuto il Rotary Switch (1) finché sul display non appare MANUTENZ..
- La ghiera luminosa (2) è accesa.
- Ruotare il Rotary Switch (1) finché sul display non appare INFORMAZ..
- Premere il Rotary Switch (1).

■ **DISPLAY** PRODOTTI

- Premere nuovamente il Rotary Switch (1).
- **DISPLAY** XXXX (= quantità totale di specialità di caffè preparate)

i Per un'interrogazione dei prodotti preparati, azionare il pulsante di erogazione della specialità di caffè desiderata. Interrogare ad esempio la quantità di preparazioni «1 CAFFÈ».

- Premere il pulsante di erogazione 1 CAFFÈ.
- **DISPLAY** XXXX (= quantità totale «1 CAFFÈ»)
- Premere il Rotary Switch (1) per uscire dal sottomenu di programma.
- **DISPLAY** PRODOTTI

i Ruotando il Rotary Switch (1) si ottengono altre informazioni sul filtro, sulla decalcificazione o sulla versione della macchina.

- Ruotare il Rotary Switch (1) finché sul display appare ad esempio PULIRE.

- Premere il Rotary Switch (1) per interrogare la quantità di pulizie effettuate.

■ **DISPLAY** XXXX (= quantità totale di pulizie effettuate)

- Ruotare il Rotary Switch (1) finché sul display non appare la seguente segnalazione:

■ **DISPLAY** ■■■□□□□□□□

i Oltre alla quantità di programmi di manutenzione effettuati, la barra di progresso mostra il rispettivo stato di manutenzione. Se la barra è completamente riempita, l'IMPRESSA richiede l'esecuzione del rispettivo programma di manutenzione.

- Premere il Rotary Switch (1) per uscire dal sottomenu di programma PULIRE.

■ **DISPLAY** PULIRE

- Ruotare il Rotary Switch (1) finché sul display non appare EXIT.
- Premere il Rotary Switch (1).

■ **DISPLAY** INFORMAZ.

- Ruotare nuovamente il Rotary Switch (1) finché sul display non appare EXIT.
- Premere nuovamente il Rotary Switch (1).
- Premere il Rotary Switch (1) ancora una volta.
- **DISPLAY** PRONTO

15.9 Opzione di programma Indicazione ML/OZ

■ **DISPLAY** PRONTO

- Tenere premuto il Rotary Switch (1) finché sul display non appare MANUTENZ..

- La ghiera luminosa (2) è accesa.
- Ruotare il Rotary Switch (1) finché sul display non appare **DISPLAY** VISUALIZZAZIONE.
- Premere il Rotary Switch (1).
- **DISPLAY** ML
- Premere il Rotary Switch (1) e selezionare l'impostazione desiderata.
- Ad esempio **DISPLAY** OZ.
- Premere il Rotary Switch (1) per memorizzare l'impostazione desiderata.
- **DISPLAY** OK
- **DISPLAY** INDICAZ.
- Ruotare il Rotary Switch (1) finché sul display non appare la seguente segnalazione:
- **DISPLAY** EXIT
- Premere il Rotary Switch (1) per uscire dalla modalità di programmazione.
- **DISPLAY** PRONTO

15.10 Opzione di programma Lingua

i È possibile selezionare le seguenti lingue:

Tedesco	Neerlandese
Inglese	Spagnolo
Francese	Portoghese
Italiano	Russo

- **DISPLAY** PRONTO
- Tenere premuto il Rotary Switch (1) finché sul display non appare MANUTENZ..

- La ghiera luminosa (2) è accesa.
- Ruotare il Rotary Switch (1) fino all'opzione di programma LINGUA.
- **DISPLAY** LINGUA
- Premere il Rotary Switch (1) per accedere all'opzione di programma LINGUA.
- **DISPLAY** ITALIANO
- Ruotare il Rotary Switch (1) fino a che sul display appare la lingua desiderata
- Ad esempio **DISPLAY** ENGLISH.
- Premere il Rotary Switch (1) per memorizzare la lingua selezionata.
- **DISPLAY** OK
- **DISPLAY** LANGUAGE
- Ruotare il Rotary Switch (1) finché sul display non appare la seguente segnalazione:
- **DISPLAY** EXIT
- Premere il Rotary Switch (1) per uscire dalla modalità di programmazione.
- **DISPLAY** READY

16. Manutenzione

16.1 Rabbocco dell'acqua

- **DISPLAY** RIEMPIRE
CONT.ACQUA

i Se è acceso questo indicatore non può più avvenire alcuna preparazione. Rabboccare acqua come descritto nel capitolo 2.3.

- **DISPLAY** PRONTO



Il serbatoio dell'acqua dovrebbe essere sciacquato giornalmente e riempito con acqua fresca. Rabboccare solo acqua fresca e fredda. Non rabboccare mai con latte, acqua minerale o altri liquidi.

16.2 Svuotamento del contenitore dei fondi di caffè

- **DISPLAY** SVUOTARE
FONDICAFFE



Quando sul display appare questa indicazione, non può più avvenire alcuna preparazione ed è necessario vuotare il contenitore dei fondi di caffè (fig. 14).

- Rimuovere la vaschetta di raccolta acqua (20) con cautela poiché contiene acqua.
- **DISPLAY** VASSOIO
ASSENTE
- Reinserrire la vaschetta di raccolta acqua vuota e pulita nell'IMPRESSA.
- **DISPLAY** PRONTO

16.3 Manca la vaschetta di raccolta acqua

- **DISPLAY** VASSOIO
ASSENTE
- Quando sul display appare questa indicazione, la vaschetta di raccolta acqua (20) non è inserita correttamente o manca del tutto.
- Inserire la vaschetta di raccolta acqua (20) in sede.
- **DISPLAY** PRONTO

16.4 Rabbocco dei chicchi di caffè

- **DISPLAY** RIEMPIRE
CHICCHI

- Rabboccare i chicchi come descritto nel capitolo 2.4.



L'indicazione RIEMPIRE CHICCHI si spegne solo dopo la prima preparazione del caffè.



Consigliamo di pulire, di tanto in tanto, il contenitore di caffè in grani con un panno asciutto prima rabboccarlo. Per eseguire tale operazione disinserrire l'IMPRESSA.

16.5 Sostituzione del filtro



Dopo la preparazione di circa 50 litri d'acqua, il filtro perde la sua efficacia. L'indicazione di sostituzione del filtro viene visualizzata sul display.

Leggere a tale scopo il capitolo 5.2 «Sostituzione del filtro».

16.6 Pulizia dell'IMPRESSA

Dopo aver eseguito 200 preparazioni oppure 160 risciacqui, l'IMPRESSA deve essere pulita; questa necessità viene visualizzata sul display. Sarà però possibile continuare con la preparazione di caffè oppure di acqua calda/vapore. Consigliamo però di eseguire la pulizia nel corso dei giorni seguenti. Leggere a tale scopo il capitolo Pulizia (punto 17).

- **DISPLAY** PRONTO
PULIRE

16.7 Presenta di calcare nell'IMPRESSA

A causa dell'utilizzo, nell'IMPRESSA si formano dei depositi di calcare. Le incrostazioni di calcare dipendono dal grado di durezza dell'acqua. L'IMPRESSA determina al dovuto momento la necessità di eseguire un procedimento di decalcificazione. Sarà però possibile continuare con la preparazione di caffè oppure di acqua calda/vapore. Consigliamo però di eseguire la decalcificazione nel corso dei giorni seguenti. Leggere a tale scopo il capitolo Decalcificazione (punto 18).

- **DISPLAY** PRONTO
DECALCIF.

16.8 Indicazioni generali per la pulizia

- Non usare mai sostanze abrasive, oggetti raschianti oppure sostanze chimiche corrosive per la pulizia.
- L'involucro dell'apparecchio va pulito all'interno ed all'esterno solo con un panno morbido inumidito.
- Dopo ogni utilizzo pulire l'ugello acqua calda intercambiabile.
- Per assicurare il perfetto funzionamento dell'ugello Professional Cappuccino, occorre sciacquarlo con acqua dopo ogni preparazione del latte.
- Per assicurare il perfetto funzionamento dell'ugello Professional Cappuccino, è consigliabile pulirlo ogni giorno se è stato utilizzato per preparare il latte.
- Il serbatoio dell'acqua dovrebbe essere sciacquato giornalmente e riempito con acqua fresca.

i Alla presenza di visibili incrostazioni di calcare nel serbatoio dell'acqua sarà possibile decalcificare con sostanze decalcificanti comunemente in commercio. Estrarre il serbatoio dell'acqua (fig. 4).

i Se viene utilizzata una cartuccia filtro CLARIS, rimuoverla prima di decalcificare il serbatoio.

16.9 Svuotamento del sistema

i Questa procedura è necessaria in caso di trasporto della IMPRESSA al fine di prevenire eventuali danni provocati dal gelo.

- **DISPLAY** PRONTO
- Premere il tasto di preselezione vapore  (8).
- **DISPLAY** RISCALDA
- **DISPLAY** PRONTO
- Aprire il rubinetto per l'erogazione di vapore / acqua calda (14) (fig. 13) per erogare vapore.
- La ghiera luminosa (2) è accesa.
- **DISPLAY** VAPORE
- **DISPLAY** 
- Estrarre il serbatoio dell'acqua e svuotarlo. Far fuoriuscire tutto il vapore dall'ugello finché il sistema è vuoto.
- **DISPLAY** CHIUD.RUB.
- Chiudere il rubinetto per l'erogazione di vapore/acqua calda (14).
- Per disinserire l'IMPRESSA, premere l'interruttore di esercizio On/Off  (21).

17. Pulizia

L'IMPRESSA è dotata di un programma integrato per la pulizia del cappuccinatore. Il processo di pulizia ha una durata di circa 15 minuti.

i Presso il proprio rivenditore specializzato sarà possibile ottenere pastiglie originali per la pulizia JURA, ottimizzate per il programma di pulizia dell'IMPRESSA. Desideriamo far presente che se vengono utilizzate sostanze di pulizia non adeguate possono insorgere danni all'apparecchio non possono essere escluse tracce di tali sostanze nell'acqua.

i Un procedimento di pulizia avviato non deve essere interrotto.

i Dopo ogni procedimento di pulizia occorre pulire lo scomparto di riempimento per caffè premacinato (11).

- **DISPLAY** PRONTO
PULIRE
- Premere il pulsante per le funzioni di manutenzione  (3) fino a quando appare la seguente segnalazione:
- **DISPLAY** SVUOTARE
VASSOIO
- Vuotare la vaschetta di raccolta acqua.
- **DISPLAY** VASSOIO
ASSENTE
- Reinscrivere con cura la vaschetta di raccolta acqua.
- Togliere il ripiano appoggia tazze (19).
- Collocare un recipiente da 1 litro (fig. 12) sotto l'erogatore del caffè regolabile in altezza (17).

- **DISPLAY** PREMERE
MANUTENZ.
- Premere il pulsante per le funzioni di manutenzione  (3).
- **DISPLAY** PULISCE
- **DISPLAY** INSERIRE
PASTIGLIA
- Inserire la pastiglia nel vano per il caffè premacinato (vedi fig. 15).
Chiudere il vano per il caffè premacinato.
- **DISPLAY** PREMERE
MANUTENZ.
- Premere il pulsante per le funzioni di manutenzione  (3).
- **DISPLAY** PULISCE
- **DISPLAY** SVUOTARE
VASSOIO
- Rimuovere la vaschetta di raccolta acqua e svuotarla.
- **DISPLAY** VASSOIO
ASSENTE
- Reinscrivere la vaschetta di raccolta acqua in sede.
- **DISPLAY** RISCALDA
- **DISPLAY** PRONTO
- Al termine del processo di pulizia, strofinare il vano per il caffè premacinato con un panno asciutto.
- La pulizia è stata portata a termine.

18. Decalcificazione

L'IMPRESSA è dotata di un programma integrato di decalcificazione. Il processo di decalcificazione ha una durata di circa 40 minuti.

i Presso il proprio rivenditore specializzato sarà possibile ottenere pastiglie originali per la decalcificazione JURA, ottimizzate per il programma di decalcificazione dell'IMPRESSA. Desideriamo far presente che se vengono utilizzate prodotti per la decalcificazione non adeguati possono insorgere danni all'apparecchio non possono essere escluse tracce di tali sostanze nell'acqua.

i Quando l'IMPRESSA deve essere decalcificata, sul display viene visualizzata l'indicazione corrispondente. Sarà però possibile continuare a preparare caffè oppure acqua calda / vapore ed eseguire il programma di decalcificazione in un altro momento. Una volta avviata, la procedura di decalcificazione non deve essere interrotta.

! In caso di utilizzo di un prodotto per la decalcificazione, rimuovere immediatamente eventuali spruzzi e gocce sui ripiani sensibili, in particolare superfici in pietra naturale o in legno, oppure prendere le necessarie misure precauzionali.

i Attendere in ogni caso fino a che il prodotto per la decalcificazione introdotto sia stato consumato e che il serbatoio sia stato svuotato. Non aggiungere mai alcun prodotto per la decalcificazione prima che il serbatoio non sia vuoto.

■ **DISPLAY** PRONTO
DECALCIF.

■ Rimuovere l'ugello Professional Cappuccino (15) (fig. 17).

■ Premere il pulsante per le funzioni di manutenzione  (3) fino a quando appare la seguente segnalazione:

■ **DISPLAY** SVUOTARE
VASSOIO

■ Vuotare la vaschetta di raccolta acqua.

■ **DISPLAY** VASSOIO
ASSENTE

■ Reinscrivere con cura la vaschetta di raccolta acqua.

■ **DISPLAY** AGGIUNGERE
PRODOTTO

Estrarre il serbatoio dell'acqua e svuotarlo. Sciogliere completamente il contenuto di una confezione blister (3 compresse) in 0,5 litri d'acqua e versare la soluzione nel serbatoio dell'acqua. Reinscrivere il serbatoio dell'acqua in sede.

■ **DISPLAY** APR.RUB.
AGGIUNGERE
PRODOTTO

■ Collocare un recipiente sufficientemente capiente sotto l'erogatore acqua calda (fig. 17).

■ Aprire il rubinetto per l'erogazione di vapore / acqua calda (14) (fig. 13).

■ **DISPLAY** DECALCIF.

■ **DISPLAY** CHIUD.RUB.

■ Chiudere il rubinetto per l'erogazione di vapore/acqua calda (14).

■ **DISPLAY** DECALCIF.

■ **DISPLAY** SVUOTARE
VASSOIO

■ Vuotare la vaschetta di raccolta acqua.

■ **DISPLAY** VASSOIO
ASSENTE

■ Reinserire con cura la vaschetta di raccolta acqua.

■ **DISPLAY** RIEMPIRE
CONT.ACQUA

i Sciacquare per bene il serbatoio dell'acqua e riempirlo poi con acqua corrente fredda. In seguito rimettere il serbatoio nell'IMPRESSA.

■ **DISPLAY** APR.
RUB.

■ Aprire il rubinetto per l'erogazione di vapore / acqua calda (14) (fig. 13).

■ **DISPLAY** DECALCIF.

■ **DISPLAY** CHIUD.RUB.

■ Dopo aver chiuso il rubinetto per l'erogazione di vapore/acqua calda (14), sul display appare la seguente indicazione

■ **DISPLAY** DECALCIF.

■ **DISPLAY** SVUOTARE
VASSOIO

■ Vuotare la vaschetta di raccolta acqua.

■ **DISPLAY** VASSOIO
ASSENTE

■ Reinserire con cura la vaschetta di raccolta acqua.

■ **DISPLAY** PRONTO

■ La decalcificazione è stata portata a termine.

19. Smaltimento



Smaltire gli apparecchi usati in modo ecocompatibile

Gli apparecchi usati contengono materiali pregiati riciclabili che devono essere avviati al riciclaggio. Per tale motivo, smaltire gli apparecchi usati attraverso sistemi di raccolta idonei.

20. Consigli per ottenere un caffè perfetto

Erogatore del caffè regolabile in altezza (17)

È possibile adeguare l'erogatore del caffè alle dimensioni delle tazze (fig. 3).

Macinatura

Leggere a tale scopo il capitolo 2.5 «Impostazione del macina caffè».

Preriscaldamento delle tazze

È possibile preriscaldare le tazze con acqua calda o vapore. Quanto più piccola è la quantità d'acqua per la preparazione del caffè, tanto più importante è il preriscaldamento.

Zucchero e panna

Il mescolare nella tazza fa dissipare calore. L'aggiunta di panna o latte presi direttamente dal frigorifero raffredda notevolmente il caffè.

21. Segnalazioni

DISPLAY	Causa	Rimedio
RIEMPIRE CONT.ACQUA	Il serbatoio dell'acqua è vuoto	Riempire del serbatoio dell'acqua
	Galleggiante difettoso	Sciogliere o decalcificare il serbatoio dell'acqua.
RIEMPIRE CHICCHI	Il contenitore di caffè in grani è vuoto	Riempire chicchi di caffè
	Sebbene il contenitore sia stato rabboccato con chicchi di caffè, l'indicazione non scompare	Preparare una tazza di caffè. L'indicazione scompare solo dopo la prima preparazione
SVUOTARE FONDICAFFE	Contenitore dei fondi di caffè pieno	Vuotare il contenitore dei fondi di caffè
	Dopo lo svuotamento la vaschetta di raccolta acqua è stata inserita troppo presto	Inserire la vaschetta di raccolta acqua solo dopo 10 sec.
VASSOIO ASSENTE	La vaschetta di raccolta acqua non è stata inserita correttamente o manca del tutto	Inserirla correttamente
PRONTO PULIRE	Pulizia necessaria	Eseguire un procedimento di pulizia (capitolo 17)
PRONTO DECALCIF.	Decalcificazione necessaria	Eseguire un procedimento di pulizia (capitolo 18)
PRONTO FILTRO	Filtro esaurito	Sostituire il filtro (capitolo 5.2)
ERROR	Anomalia generale	<ul style="list-style-type: none">– Separare l'IMPRESSA dalla rete– Far controllare l'IMPRESSA dal servizio di assistenza JURA– I dati di contatto per i singoli paesi sono reperibili online all'indirizzo www.jura.com.

22. Problemi

Problema	Causa	Rimedio
Forte rumore del macina caffè	Corpi estranei nel macina caffè	La preparazione del caffè con caffè premacinato rimane sempre possibile Far controllare l'IMPRESSA dal servizio di assistenza JURA
Schiuma insufficiente durante la schiumatura del latte	L'ugello Professional Cappuccino è sporco	Pulire l'ugello Professional Cappuccino (capitolo 13)
	I singoli componenti dell'ugello Professional Cappuccino non sono assemblati correttamente	Controllare il montaggio dell'ugello Professional Cappuccino
Durante la preparazione del caffè, il caffè fuoriesce solo a gocce	Grado di macinatura troppo fine	Regolare il macina caffè per una macinatura più grossolana
	Caffè premacinato troppo fine	Usare un caffè premacinato più grossolanamente.

La visualizzazione può essere disturbata da onde elettromagnetiche ad alta frequenza. La preparazione del caffè è possibile in qualsiasi momento.

Qualora non fosse possibile eliminare le anomalie oppure i problemi indicati, si prega di rivolgersi al proprio fornitore oppure direttamente alla ditta JURA Elektroapparate AG.

23. Avvertenze legali

Le presenti istruzioni per l'uso offrono le informazioni necessarie per l'uso conforme, l'utilizzo corretto e la manutenzione adeguata dell'apparecchio.

La conoscenza e l'applicazione delle istruzioni delle presenti istruzioni per l'uso sono la premessa per un uso privo di pericoli e per la sicurezza durante il funzionamento e la manutenzione.

Queste istruzioni per l'uso non possono tener conto di tutti gli impieghi possibili. L'apparecchio è stato concepito per usi domestici.

Inoltre facciamo espressamente presente che quanto determinato dalle presenti istruzioni per l'uso non fa parte o modifica convenzioni, impegni oppure rapporti legali precedenti o già esistenti. Qualsiasi impegno da parte della JURA Elektroapparate AG risulta unicamente dal rispettivo contratto di compravendita che fissa anche le complete e unicamente valide condizioni di garanzia. Tali condizioni di garanzia contrattuali non vengono né ampliate né limitate da quanto indicato nel presente opuscolo di istruzioni per l'uso.

Le istruzioni per l'uso contengono informazioni protette da copyright. È vietato fotocopiare o tradurre il documento in un'altra lingua senza previa autorizzazione scritta da parte della JURA Elektroapparate AG.

24. Dati tecnici

Tensione:	220 – 240 V ~, 50 Hz
Assorbimento:	1450 W
Intensità di corrente:	10 A
Consumo energia RISPARM. –:	ca. 18 Wh
Consumo energia RISPARM. √:	ca. 5 Wh
Pressione della pompa:	statica, max. 15 bar
Serbatoio dell'acqua:	1,9 litri
Capacità del contenitore di caffè in grani:	200 g
Capacità del contenitore di fondi di caffè:	max. 16 porzioni
Lunghezza del cavo:	ca. 1,1 m
Peso:	9,1 kg
Peso (L x A x P):	28 x 34,5 x 44,5 cm
Marchio di conformità:	  

La JURA Elektroapparate AG a Niederbuchsiten certifica che la Sua macchina da caffè ottempera alle seguenti direttive.

Questo apparecchio soddisfa le seguenti direttive:

2006 / 95 / CE – direttive bassa tensione

2004 / 108 / CE – compatibilità elettromagnetica

2005 / 32 / CE – direttiva EuP

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