

*jura*®



## Modo de empleo IMPRESSA C60/C65



Para su seguridad: lea cuidadosamente y comprenda el manual antes de usar la máquina.

## Su IMPRESSA C60/C65

<b>ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES</b>	<b>4</b>
<b>Elementos de control</b>	<b>8</b>
<b>1 Preparación y puesta en funcionamiento</b>	<b>10</b>
JURA en Internet .....	10
Instalar la máquina .....	10
Llenar el recipiente de café en grano.....	10
Primera puesta en funcionamiento .....	10
Determinar la dureza del agua .....	13
Ajustar el mecanismo de molienda .....	14
Llenar el depósito de agua .....	15
Conectar la leche.....	15
<b>2 Preparación</b>	<b>16</b>
Espresso y café.....	17
Dos especialidades de café pulsando un botón .....	17
Cappuccino.....	17
Espuma de leche .....	19
Café molido.....	19
Adaptar de forma permanente la cantidad de agua al tamaño de taza.....	20
Agua caliente .....	21
<b>3 Funcionamiento diario</b>	<b>22</b>
Conexión.....	22
Conservación diaria .....	22
Desconexión.....	23
<b>4 Ajustes permanentes en el modo de programación</b>	<b>24</b>
Ajustes del producto.....	25
Ajustar la dureza del agua .....	26
Modo de ahorro de energía .....	27
Desconexión automática .....	28
Unidad de cantidad de agua.....	28
Idioma .....	29
<b>5 Conservación</b>	<b>30</b>
Enjuagar la máquina.....	31
Enjuagar el vaporizador de espuma fina .....	31
Limpiar el vaporizador de espuma fina.....	32
Desmontar y enjuagar el vaporizador de espuma fina.....	33
Desmontar y enjuagar el vaporizador profesional de espuma fina.....	34
Colocar y activar el filtro .....	35
Cambiar el filtro.....	36
Limpiar la máquina .....	37
Descalcificar la máquina .....	39
Limpiar el recipiente de café en grano .....	42
Descalcificar el depósito de agua.....	42

6	Mensajes en el visualizador	43
7	Eliminación de anomalías	45
8	Transporte y eliminación respetuosa con el medioambiente	47
	Transporte / Vaciar el sistema.....	47
	Eliminación.....	47
9	Datos técnicos	48
10	Índice alfabético	49
11	Contactos JURA / Advertencias legales	52

## Descripción de símbolos

### Advertencias



Símbolo de alerta de seguridad usado para advertirle sobre posibles riesgos de lesiones personales. Tenga en cuenta todos los mensajes de seguridad que acompañan a este símbolo para evitar posibles daños o incluso la muerte.



**PELIGRO**

PELIGRO señala una situación de riesgo que, si no se subsana, causa la muerte o daños personales graves.



**ADVERTENCIA**

ADVERTENCIA señala una situación de riesgo que, si no se subsana, puede causar la muerte o daños personales graves.



**ATENCIÓN**

ATENCIÓN, utilizado en conjunto con el símbolo de alerta de seguridad indica una situación de riesgo que, si no se subsana, puede causar daños de moderados a leves.

**AVISO**

AVISO se utiliza para indicar prácticas que no provoquen daños personales.

### Símbolos usados



**Requerimiento de acción.** Este símbolo significa que se ha precipitado al realizar alguna acción.



**Advertencia** y consejos para facilitarle aún más el manejo de su IMPRESA.



**Mensaje en el visualizador**

## ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

### Respete las medidas básicas de seguridad

Al usar electrodomésticos deben respetarse siempre las medidas básicas de seguridad con el fin de reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones personales, además han de considerarse las siguientes medidas:

- Lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Utilice las asas o tiradores.
- Con el fin de protegerse contra incendios, descargas eléctricas y lesiones personales, no sumerja el cable, los conectores o el cuerpo de la máquina en agua u otro líquido.
- El uso de cualquier máquina por niños, o cerca de ellos, conlleva la necesidad de una supervisión atenta de los mismos.
- Desenchufe la máquina cuando no se esté utilizando y antes de proceder con su limpieza. Espere a que la máquina se enfríe antes de montar o desmontar piezas, así como antes de proceder con su limpieza.
- No utilice la máquina con un cable o enchufe deteriorado, después de un mal funcionamiento de la máquina, o si ha resultado dañada de cualquier forma. Para efectuar trabajos de inspección, reparación o ajuste, deberá devolver la máquina al centro de servicio técnico más cercano.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante de la máquina puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
- No use la máquina al aire libre.
- No deje el cable de alimentación colgando por el borde de una mesa o un mostrador y evite que entre en contacto con superficies calientes.
- No coloque la máquina sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni dentro de un horno caliente.
- Para desconectar la máquina, ponga todos los controles en „OFF“ y desconecte la clavija de la caja de enchufe encastrada.
- No utilice la máquina para otro uso que no sea el previsto.
- Tenga especial precaución al manipular vapor, agua o café caliente.
- Exclusivo para uso doméstico.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

Transfíralas a cualquier usuario futuro.

**Uso previsto**

La máquina ha sido concebida exclusivamente para uso doméstico. Conforme a lo indicado en estas instrucciones, únicamente deberá usarse para la preparación del café y para calentar leche y agua. Cualquier otra utilización fuera de lo indicado será considerado un uso incorrecto. JURA Elektroapparate AG no puede aceptar responsabilidad alguna por las consecuencias derivadas de un uso incorrecto de la máquina.

Personas, niños inclusive, que

- no posean las capacidades físicas, sensoriales o mentales suficientes como para hacer uso de la máquina de un modo seguro o
- son inexpertos o no tienen los conocimientos suficientes en relación con el uso seguro de la máquina,

deben usar la máquina bajo la supervisión de una persona responsable o deben recibir instrucciones relativas al uso correcto de la máquina.

**Instrucciones especiales  
para la colocación del cable  
de alimentación**

- Se suministra un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredos o tropezos con un cable largo.
- El cable debe colocarse de manera que no quede tendido por encima de un mostrador o una mesa, lugares fácilmente accesibles para los niños, ni cause tropezos.
- Esta máquina tiene una clavija con conexión a tierra de 3 pines.
- No altere el cable de ninguna manera.

NO use cables de extensión.

En caso de que el usuario utilice un cable de extensión,

- los datos eléctricos indicados en el cable de extensión deberían al menos coincidir con los datos eléctricos de la máquina y
- si la máquina es del tipo con conexión a tierra, el cable de extensión debería ser un cable con conexión a tierra de 3 conductores y
- el cable más largo debe colocarse de manera que no quede tendido por encima de un mostrador o una mesa, lugares fácilmente accesibles para los niños, ni cause tropezos.

## ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

### **ADVERTENCIA**



Para reducir el riesgo de incendio o de descarga eléctrica, NO retire ninguna tapa de servicio. NO altere la máquina de ninguna otra manera a la descrita en estas instrucciones. NO contiene piezas factibles de ser reparadas por los usuarios. Las reparaciones DEBEN efectuarlas exclusivamente personas autorizadas.

En caso de presencia de daños, por ejemplo si se percibe un olor a quemado, desenchufe inmediatamente la máquina y póngase en contacto con el servicio técnico de atención al cliente de JURA.

### **ATENCIÓN**

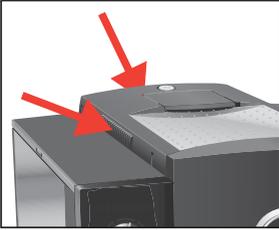
Esta máquina ha sido concebida para uso doméstico. Todo servicio que no sea la limpieza y el mantenimiento, debe realizarlo un representante del servicio técnico autorizado:

- No sumerja la base en agua ni intente desarmar la máquina.
- No introduzca la máquina o alguna de sus componentes en el lavavajillas.
- Compruebe el voltaje para asegurar que el voltaje indicado en la placa de características técnicas coincide con el suyo. La placa de características técnicas va fijada en la parte inferior de la máquina.
- Nunca use agua templada o caliente para llenar el depósito de agua. Use exclusivamente agua fría.
- Durante el funcionamiento de la máquina, mantenga las manos y el cable fuera alejados de todas las piezas calientes.

Se corre el riesgo de sufrir escaldaduras o quemaduras por tocar los tubos y el vaporizador Cappuccino.

- Mantenga a los niños alejados.
- No toque ninguna pieza caliente. Utilice los asas o tiradores suministrados.
- Asegúrese de que el vaporizador Cappuccino está correctamente encajado y limpio. Si no está correctamente encajado o se bloquea por la suciedad, puede soltarse el vaporizador Cappuccino o sus componentes.

**AVISO**



**JAMÁS HAGA LO SIGUIENTE  
(o perderá la protección de  
su garantía):**

- Nunca realice limpiezas con polvos para fregar ni con objetos duros.
  - Asegure que las ranuras de ventilación no estén cubiertas.
  - Nunca saque la bandeja recogegotas durante el proceso de preparación. Saque la bandeja recogegotas únicamente cuando el visualizador lo indique o cuando la máquina esté lista para funcionar.
- 
- Nunca llene el recipiente de café en grano o el embudo para café molido (embudo de llenado para café molido) con café instantáneo, mezclas de chocolate, etc. Puede afectar al correcto funcionamiento de la cámara de infusión.
  - Nunca llene el recipiente de café en grano con granos de café con un tratamiento adicional de azúcar. En caso de duda, póngase en contacto con su tienda especializada.
  - Nunca llene con otras cosas que no sean café en grano el recipiente de café en grano (ni chocolate, ni arroz, ni nueces, ni especias, sólo café en grano tostado).
  - Nunca llene el recipiente de café en grano con café en grano congelado. Si guarda el café en grano dentro del frigorífico, déjelo descongelar unas 3 ó 4 horas antes de introducirlo en el recipiente de café en grano.
  - Rellene siempre el depósito de agua con agua dulce, limpia y fría, excepto durante el procedimiento de descalcificación.
  - Nunca use agua mineral o carbonatada. Puede usar agua corriente, embotellada, de manantial y agua obtenida por ósmosis inversa.
  - Nunca dé a la máquina un uso diferente al descrito en estas instrucciones. En caso de duda, póngase en contacto con su tienda especializada.

## Elementos de control

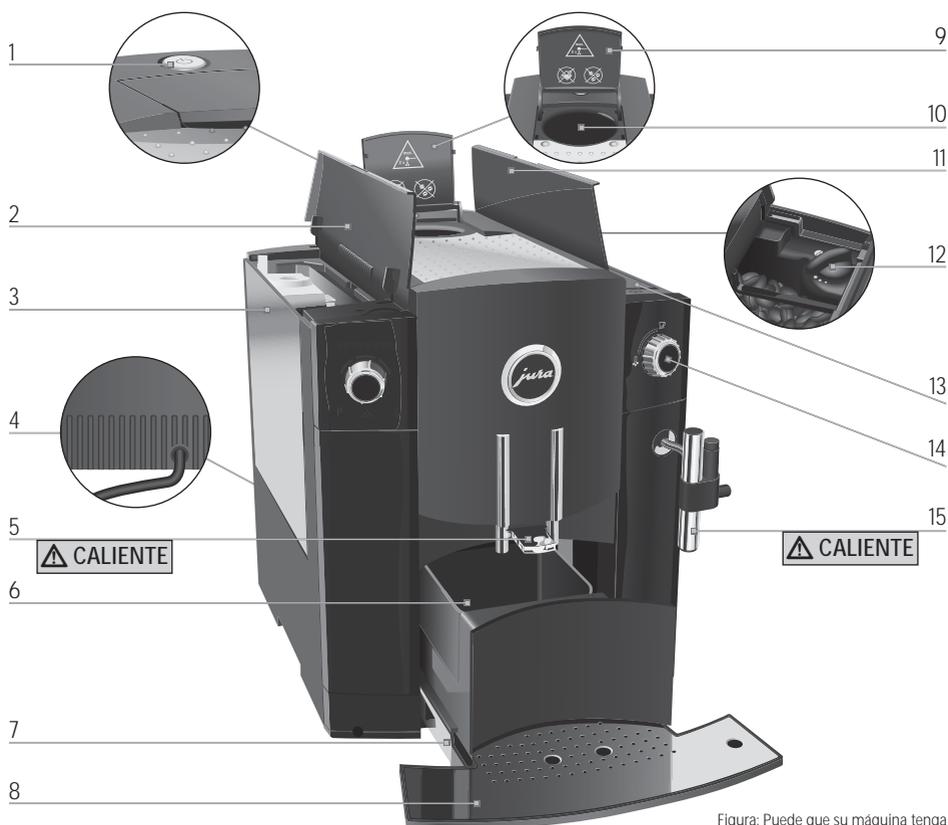
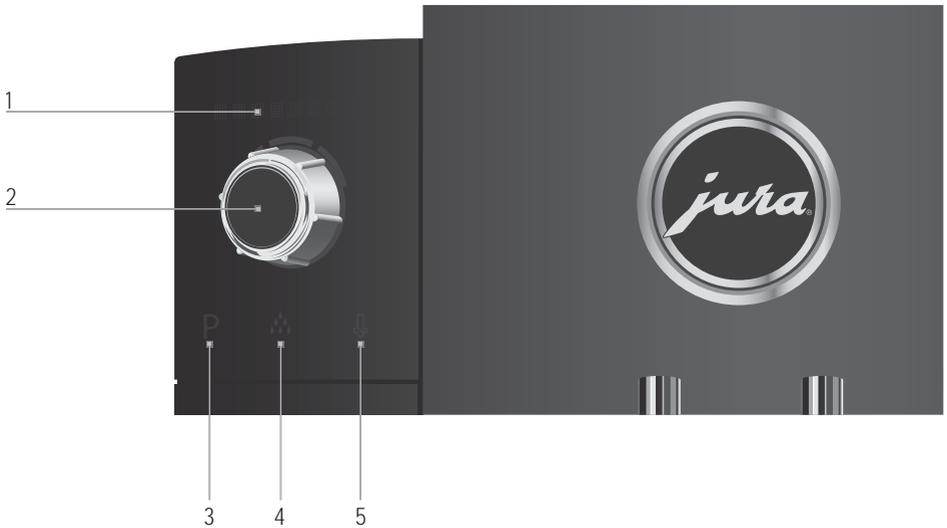


Figura: Puede que su máquina tenga un aspecto diferente al de la figura.

- 1 Botón de mando marcha/parada
- 2 Tapa del depósito de agua
- 3 Depósito de agua
- 4 Cable de alimentación (parte posterior de la máquina)
- 5 Salida de café ajustable en altura
- 6 Depósito de posos
- 7 Bandeja recogegotas
- 8 Plataforma de tazas

- 9 Tapa del embudo de llenado para café molido
- 10 Embudo de llenado para café molido
- 11 Tapa del recipiente de café en grano
- 12 Selector giratorio para ajuste del grado de molido
- 13 Recipiente de café en grano con tapa de protección de aroma
- 14 Selector giratorio para la preparación de agua caliente y vapor
- 15 Vaporizador de espuma fina



- 1 Visualizador
- 2 Rotary Switch

- 3 P Símbolo P (programación)
- 4 ☼ Símbolo Conservación
- 5 ⬇ Símbolo Vapor

El Connector System® permite el uso de diferentes tipos de vaporizador Cappuccino. Éstos pueden ser adquiridos en comercios especializados.

Vaporizador profesional de espuma fina



Espuma de leche  
Leche caliente

Vaporizador de espuma fina



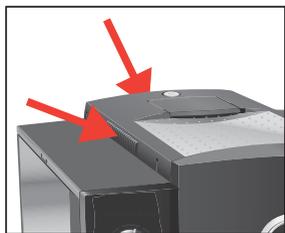
Espuma de leche

## 1 Preparación y puesta en funcionamiento

### JURA en Internet

Visítenos en Internet. En la página web de JURA ([www.jura.com](http://www.jura.com)) podrá descargar una **guía rápida** para su máquina. Además encontrará información interesante y actual sobre su IMPRESSA, así como acerca de todo lo relativo al café.

### Instalar la máquina



Preste atención a los siguientes puntos cuando instale su IMPRESSA:

- Coloque la IMPRESSA sobre una superficie horizontal y resistente al agua.
- Seleccione el lugar de su IMPRESSA de tal modo que esté protegida contra un sobrecalentamiento. Preste atención a que no se tapen las rendijas de ventilación.

### Llenar el recipiente de café en grano

El recipiente de café en grano dispone de una tapa de protección de aroma. De este modo el aroma del café en grano se mantiene durante más tiempo.

#### ATENCIÓN

El café en grano tratado con aditivos (por ejemplo azúcar en el caso del café torrefacto), el café premolido y el café liofilizado dañan el mecanismo de molienda.

- ▶ Llene el recipiente de café en grano exclusivamente con café en grano tostado.
- 
- ▶ Abra la tapa del recipiente de café en grano y retire la tapa de protección de aroma.
  - ▶ Elimine las impurezas o los cuerpos extraños que pudiera haber en el recipiente de café en grano.
  - ▶ Rellene el recipiente con café en grano, cierre la tapa de protección de aroma y la tapa del recipiente de café en grano.

### Primera puesta en funcionamiento

En la primera puesta en funcionamiento puede seleccionar si desea utilizar la IMPRESSA **con** o **sin** cartucho de filtro Blue. Recomendamos el uso de cartuchos de filtro a partir de una dureza del agua de 10 °dH. Si no sabe la dureza del agua que va a usar, la puede deter-

minar antes que nada (véase Capítulo 1 «Preparación y puesta en funcionamiento – Determinar la dureza del agua»).

**⚠ ADVERTENCIA**

Peligro de muerte por descarga eléctrica al hacer funcionar la máquina con un cable de alimentación defectuoso.

- ▶ Nunca utilice una máquina defectuosa.
- ▶ Nunca utilice una máquina con el cable de alimentación defectuoso.

**i** La cantidad de agua se mide por defecto en onzas (OZ). En el modo de programación puede cambiar este ajuste a mililitros (ML) (véase Capítulo 4 «Ajustes permanentes en el modo de programación – Unidad de cantidad de agua»).

**Condición previa:** el recipiente de café en grano está lleno.

- ▶ Inserte el enchufe de alimentación en una toma de corriente.
- ⏻ ▶ Pulse el botón de mando marcha/parada para conectar la IMPRESA.

En el visualizador aparece **SPRACHE DE**.

- ⊖ ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se visualice el idioma deseado, por ejemplo **IDIOMAS**.

- ⏻ ▶ Pulse el Rotary Switch para confirmar el idioma.

En el visualizador aparece brevemente **OK** para confirmar el ajuste.

**FILTRO ✓ / SI**

**i** Decida si desea utilizar su IMPRESA **con** o **sin** cartucho de filtro CLEARYL Blue.

- ⊖ ▶ Pulse el Rotary Switch.

En el visualizador aparece brevemente **OK**.

**FILTRO COLOCAR**, el símbolo Conservación **⚡** se enciende.

- ⚡ ▶ Toque el símbolo Conservación.

**LLENAR DEP. AGUA**

- ▶ Abra la tapa del depósito de agua.
- ▶ Retire el depósito de agua y enjuáguelo con agua fría.
- ▶ Abra el portafiltros.
- ▶ Extraiga el cartucho de filtro CLEARYL Blue del Pack de Bienvenida.

**Primera puesta en funcionamiento con activación del cartucho de filtro**

## 1 Preparación y puesta en funcionamiento



- ▶ Introduzca el cartucho de filtro CLEARYL Blue en el depósito de agua ejerciendo una ligera presión.
- ▶ Cierre el porta-filtros. Éste encaja audiblemente.

**i** El efecto del filtro se agota después de dos meses. Ajuste la duración con ayuda del disco indicador de fecha en el porta-filtros del depósito de agua.

- ▶ Llene el depósito de agua con agua fresca y fría, y vuelva a colocarlo.

**HANDO ABIR**, se enciende el segmento luminoso del selector giratorio.

- ▶ Coloque un recipiente debajo de la salida de café y otro debajo del vaporizador de espuma fina.



- ▶ Abra el selector giratorio hasta la posición **☺**.

**FILTRO ENJUAGA**, sale agua por el vaporizador de espuma fina.

**i** El enjuague del filtro puede interrumpirse en todo momento. A tal efecto, cierre el selector giratorio. Abra el selector giratorio para continuar con el enjuague del filtro.

**i** El agua puede presentar una ligera coloración. Esta coloración no es ni insalubre ni afecta al sabor.

El enjuague del filtro termina automáticamente después de aproximadamente 17 oz (500 ml). En el visualizador aparece **HANDO CERRAR**.



- ▶ Cierre el selector giratorio hasta la posición **☹**.

**SISTEMA LLENANDO**, el sistema se llena de agua.  
**CALIENTA**, la máquina calienta.

**ENJUAGA**, el sistema se enjuaga. Sale agua por la salida de café. El enjuague se detiene automáticamente. En el visualizador aparece **ESPRESSO**. Ahora su IMPRESSA está lista para funcionar.

Primera puesta en funcionamiento sin activación del cartucho de filtro



- ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **FILTRO - / NO.**



- ▶ Pulse el Rotary Switch.

En el visualizador aparece brevemente **OK**.

**HP 31**



## 1 Preparación y puesta en funcionamiento

Nivel	Visualizar grado alemán (°dH)	Grados de dureza generales (°dGH)	Partes por millón (ppm)	Tira indicadora número de campos 'rojizos'
Inactivo	–	–	–	–
Agua muy blanda	<3	<3	< 53.4	Ninguno
Agua blanda	> 4	> 4	> 71	1
Agua dura	> 8.4	> 8.4	> 150	2
Agua muy dura	> 14	> 14	> 250	3

### Ajustar el mecanismo de molienda

Usted puede adaptar el mecanismo de molienda sin escalonamiento al grado de tueste de su café.

#### ATENCIÓN

Si ajusta el grado de molido con el mecanismo de molienda parado, pueden producirse daños en el selector giratorio para ajuste del grado de molido.

- ▶ Ajuste el grado de molido sólo con el mecanismo de molienda en funcionamiento.

El ajuste correcto del grado de molido se reconocerá por la homogeneidad con la que el café sale por la salida de café. Además, se formará una crema fina y densa.

**Ejemplo:** así se modifica el grado de molido **durante** la preparación de un Espresso.

- ▶ Coloque una taza debajo de la salida de café.
- ▶ Abra la tapa del recipiente de café en grano y retire la tapa de protección de aroma.
- ▶ Pulse el Rotary Switch para iniciar la preparación.
- ▶ Sitúe el selector giratorio para ajuste del grado de molido en la posición deseada, **mientras** el mecanismo de molienda esté en funcionamiento.  
La cantidad de agua preajustada cae en la taza. La preparación se detiene automáticamente.
- ▶ Coloque la tapa de protección de aroma.
- ▶ Cierre la tapa del recipiente de café en grano.



## Llenar el depósito de agua

La conservación diaria de la máquina y la higiene en el manejo de la leche, el café y el agua son decisivas para un resultado de café siempre perfecto en la taza. Por este motivo, cambie el agua **diariamente**.

### AVISO

La leche, el agua gasificada y otros líquidos podrán dañar el depósito de agua o la máquina.

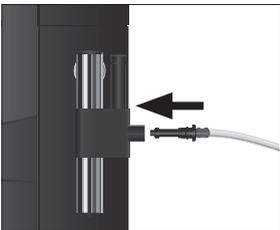
- ▶ Llene el depósito de agua exclusivamente con agua dulce y fría.
- 
- ▶ Abra la tapa del depósito de agua.
  - ▶ Retire el depósito de agua y enjuáguelo con agua fría.
  - ▶ Llene el depósito de agua con agua fresca y fría, y vuelva a colocarlo.
  - ▶ Cierre la tapa del depósito de agua.



## Conectar la leche

Su IMPRESSA permite obtener una espuma de leche cremosa de burbujas muy finas y con una consistencia perfecta. El criterio principal para espumar la leche es una temperatura de la leche de 39–46 °F (4–8 °C). Por este motivo, recomendamos el uso de un refrigerador de leche o un termo de leche.

- ▶ Retire la tapa protectora del vaporizador de espuma fina.
- ▶ Acople el tubo de leche al vaporizador de espuma fina. Introduzca para ello el extremo del tubo de leche en la pieza de conexión situada en la parte derecha del vaporizador de espuma fina. Utilice el tubo corto para un recipiente de leche y el tubo largo para un tetrabrik de leche.



- ▶ Conecte el otro extremo del tubo de leche a un recipiente de leche o sumérgalo en un tetrabrik de leche. (Figura: termo de leche en acero inoxidable JURA ).

## 2 Preparación

### ADVERTENCIA

Tanto el café como el vapor y el agua calientes pueden provocar escaldaduras. La escaldadura es una quemadura muy seria.

- ▶ Tenga mucho cuidado al manipular líquidos o vapor calientes.
- ▶ Deje enfriar los líquidos antes de beber.
- ▶ En caso de sufrir una escaldadura, enjuague la parte afectada con agua fría y consulte a un médico.
- ▶ Manténgase FUERA DEL ALCANCE de los niños.

**i** Mientras se esté preparando una especialidad de café, vapor o agua caliente podrá interrumpir en cualquier momento la preparación. Para ello, pulse el Rotary Switch (en caso de preparar una especialidad de café) o cierre el selector giratorio (en caso de preparar vapor y agua caliente).

**i** Durante el proceso de molienda podrá seleccionar la intensidad del café de los **productos simples** girando el Rotary Switch : **SUAVE**, **NORMAL**, **FUERTE** o **EXTRA**.

**i** Durante la preparación podrá modificar la **cantidad de agua** preajustada para las especialidades de café girando el Rotary Switch .

**i** A través de la barra de progreso podrá seguir el estado actual de la preparación.

**i** En el visualizador se indica la última especialidad de café preparada, incluso si la IMPRESSA ha estado entretanto desconectada.

**i** La cantidad de agua se mide por defecto en onzas (**oz**). En el modo de programación puede cambiar este ajuste a mililitros (**ml**) (véase Capítulo 4 «Ajustes permanentes en el modo de programación – Unidad de cantidad de agua»).

Caliente es la mejor manera de disfrutar del sabor del café. En una taza de porcelana fría el café pierde calor y, por consiguiente, también sabor. Por ello le recomendamos calentar/precalentar las tazas. Sólo en tazas previamente calentadas puede disfrutarse de todo el aroma del café. Puede adquirir un calentador de tazas JURA en su distribuidor habitual.

En el modo de programación tiene la posibilidad de realizar **ajustes permanentes** para todos los productos (véase Capítulo 4 «Ajustes permanentes en el modo de programación – Ajustes del producto»).

## Espresso y café



La preparación de Espressos y café sigue este patrón.

**Ejemplo:** así se prepara un café.

**Condición previa:** el visualizador indica **ESPRESSO** (ejemplo).

- ▶ Coloque una taza debajo de la salida de café.
- ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **CAFE**.
- ▶ Pulse el Rotary Switch.

La preparación se inicia. Se indican **CAFE** y la intensidad del café. La cantidad de agua preajustada del café cae en la taza. La preparación se detiene automáticamente. En el visualizador aparece **CAFE**.

## Dos especialidades de café pulsando un botón



Durante la preparación de dos especialidades de café se aplica la cantidad de agua por taza ajustada para el producto simple.

La preparación de dos Espressos y dos cafés sigue este patrón.

**Ejemplo:** así se preparan dos Espressos.

**Condición previa:** el visualizador indica **ESPRESSO** (ejemplo).

- ▶ Coloque dos tazas de café Espresso debajo de la salida de café.
- ▶ Pulse dos veces el Rotary Switch (**en un plazo de dos segundos**) para iniciar la preparación de dos Espressos.

**2 TAZAS**

La preparación se inicia. La cantidad de agua preajustada cae en las tazas.

La preparación se detiene automáticamente. En el visualizador aparece **ESPRESSO** (ejemplo).

## Cappuccino

Para un Cappuccino primero deberá espumar la leche con ayuda del vaporizador de espuma fina. A continuación preparará un Espresso directamente en la espuma de leche.

- i** Este capítulo es válido para el **vaporizador profesional de espuma fina** y el **vaporizador de espuma fina**.



**Condición previa:** el visualizador indica **ESPRESSO** (ejemplo). La leche está acoplada al vaporizador de espuma fina.

► Coloque una taza debajo del vaporizador de espuma fina.

**i** Si utiliza el **vaporizador profesional de espuma fina**, sitúe la palanca de selección en la posición Espuma de leche .

 ► Toque el símbolo Vapor.

**CALIENTA / VAPOR**

En cuanto se haya calentado la máquina, aparece **VAPOR / LISTO**, se enciende el segmento luminoso del selector giratorio.

 ► Abra el selector giratorio hasta la posición .

**VAPOR**, se prepara la espuma de leche.

 ► Cierre el selector giratorio en la posición  en cuanto la taza esté llena con aproximadamente dos tercios de espuma de leche.

**VAPOR / LISTO**

**i** En un plazo de aprox. 40 segundos podrá seguir preparándose vapor sin que tenga que volver a calentarse la máquina.

**i** Toque el símbolo Vapor  En el visualizador aparece **ESPRESSO** (ejemplo). Ahora puede volver a preparar especialidades de café.

► Coloque la taza debajo de la salida de café.

 ► Pulse el Rotary Switch.

La preparación del café se inicia. La cantidad de agua preajustada del Espresso cae en la taza.

La preparación se detiene automáticamente. En el visualizador aparece **ESPRESSO**.

Para un funcionamiento impecable del vaporizador de espuma fina, es estrictamente necesario limpiarlo **diariamente** si ha preparado leche (véase Capítulo 5 «Conservación – Limpiar el vaporizador de espuma fina»). Su IMPRESSA **no** va a solicitar que limpie el vaporizador de espuma fina.

## Espuma de leche



- i** Este capítulo es válido para el **vaporizador profesional de espuma fina** y el **vaporizador de espuma fina**.
- i** Con el vaporizador profesional de espuma fina disponible opcionalmente, puede preparar también leche caliente.

**Ejemplo:** así se prepara espuma de leche.

**Condición previa:** el visualizador indica **ESPRESSO** (ejemplo). La leche está acoplada al vaporizador de espuma fina.

- ▶ Coloque una taza debajo del vaporizador de espuma fina.
- i** Si utiliza el **vaporizador profesional de espuma fina**, sitúe la palanca de selección en la posición Espuma de leche .
- ⏏ ▶ Toque el símbolo Vapor.  
**CALIENTA / VAPOR**  
En cuanto se haya calentado la máquina, aparece **VAPOR / LISTO**, se enciende el segmento luminoso del selector giratorio.
-  ▶ Abra el selector giratorio hasta la posición  **VAPOR**, se prepara la espuma de leche.
-  ▶ Cierre el selector giratorio en la posición  en cuanto haya suficiente espuma de leche en la taza.  
**VAPOR / LISTO**
- i** En un plazo de aprox. 40 segundos podrá seguir preparándose vapor sin que tenga que volver a calentarse la máquina.

Para un funcionamiento impecable del vaporizador de espuma fina, es estrictamente necesario limpiarlo **diariamente** si ha preparado leche (véase Capítulo 5 «Conservación – Limpiar el vaporizador de espuma fina»). Su IMPRESSA **no** va a solicitar que limpie el vaporizador de espuma fina.

## Café molido

Mediante el embudo de llenado para café molido puede utilizar una segunda variedad de café, por ejemplo café descafeinado.

- i** No añada nunca más de dos cucharadas dosificadas rasas de café molido.
- i** No utilice café molido demasiado fino. Éste podría obstruir el sistema y el café sólo saldría gota a gota.

- i** Si ha cargado una cantidad insuficiente de café molido, se indica **INSUFIC. MOLIDO** y la IMPRESA interrumpe el proceso.
- i** La especialidad de café deseada ha de prepararse en un plazo de aprox. 1 minuto después de cargar el café molido. En caso contrario la IMPRESA interrumpe el proceso y vuelve a estar en modo de disposición.

La preparación de todas las especialidades de café con café molido sigue este patrón.

**Ejemplo:** así se prepara un café con café molido.

**Condición previa:** el visualizador indica **ESPRESSO** (ejemplo).

▶ Coloque una taza debajo de la salida de café.



▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **MOLIDO**.



▶ Pulse el Rotary Switch.

**LLENAR MOLIDO**

▶ Abra la tapa del embudo de llenado para café molido.

▶ Ponga una cucharada rasa de café molido en el embudo de llenado con la cuchara dosificadora.

▶ Cierre la tapa del embudo de llenado.



▶ Pulse el Rotary Switch.

**ESPRESSO** (ejemplo)



▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **CAFE**.



▶ Pulse el Rotary Switch.

La preparación se inicia. **CAFE**, la cantidad de agua preajustada del café cae en la taza.

La preparación se detiene automáticamente. En el visualizador aparece **CAFE**.



### Adaptar de forma permanente la cantidad de agua al tamaño de taza

Podrá adaptar la cantidad de agua para todas las especialidades de café muy fácilmente y de forma permanente al tamaño de taza. La cantidad se ajusta una vez tal y como se indica en el siguiente ejemplo. A partir de ese momento saldrá la misma cantidad para todas las demás preparaciones.

El ajuste permanente de las cantidades de agua a los tamaños de taza de todas las especialidades de café sigue este patrón.

**Ejemplo:** así se ajusta de forma **permanente** la cantidad de agua para un café.



**Condición previa:** el visualizador indica **ESPRESSO** (ejemplo).

- ▶ Coloque una taza debajo de la salida de café.
- ⌚ ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **CAFE**.
- ⌚ ▶ Pulse y **mantenga pulsado** el Rotary Switch.  
**CAFE**
- ⌚ ▶ **Mantenga pulsado** el Rotary Switch hasta que aparezca **SUFIC. CAFE ?**.
- ⌚ ▶ Suelte el Rotary Switch.  
Se inicia la preparación y el café cae en la taza.
- ⌚ ▶ Pulse el Rotary Switch en cuanto haya suficiente café en la taza.  
La preparación se detiene. En el visualizador aparece brevemente **OK**. La cantidad de agua ajustada para un café queda permanentemente almacenada. En el visualizador aparece **CAFE**.

**i** Podrá modificar este ajuste en cualquier momento repitiendo este proceso.

**i** Puede ajustar de manera permanente la cantidad de agua de todas las especialidades de café en el modo de programación (véase Capítulo 4 «Ajustes permanentes en el modo de programación – Ajustes del producto»).

## Agua caliente

### ⚠ ATENCIÓN

Peligro de escaldadura por salpicaduras de agua caliente.

- ▶ Evite el contacto directo con la piel.

**Ejemplo:** así se prepara agua caliente.

**Condición previa:** el visualizador indica **ESPRESSO** (ejemplo).

- ▶ Coloque una taza debajo del vaporizador de espuma fina.
- ⌚ ▶ Abra el selector giratorio hasta la posición **☺**.
- AGUA**, sale agua por el vaporizador de espuma fina.
- ⌚ ▶ Cierre el selector giratorio en la posición **☹** en cuanto la cantidad de agua en la taza sea suficiente.  
En el visualizador aparece **ESPRESSO** (ejemplo).



## 3 Funcionamiento diario

### Conexión



La conservación diaria de la máquina y la higiene en el manejo de la leche, el café y el agua son decisivas para un resultado de café siempre perfecto en la taza. Por este motivo, cambie el agua **diariamente**.

- ▶ Coloque un recipiente debajo de la salida de café.
- ▶ Pulse el botón de mando marcha/parada para conectar la IMPRESSA.

CALIENTA

ENJUAGA, el sistema se enjuaga. El enjuague se detiene automáticamente. En el visualizador aparece ESPRESO (ejemplo). Ahora su IMPRESSA está lista para funcionar.

### Conservación diaria



La máquina debería someterse a una conservación diaria para que usted pueda disfrutar durante mucho tiempo de su IMPRESSA y garantizar en todo momento la calidad óptima del café.

- ▶ Extraiga la bandeja recogegotas.
- ▶ Vacíe el depósito de posos y la bandeja recogegotas. Enjuague ambas piezas con agua caliente.
- ▶ Vuelva a colocar el depósito de posos y la bandeja recogegotas.
- ▶ Enjuague el depósito de agua con agua clara.
- ▶ Limpie el vaporizador de espuma fina (véase Capítulo 5 «Conservación – Limpiar el vaporizador de espuma fina»).
- ▶ Desmonte y enjuague el vaporizador de espuma fina (véase Capítulo 5 «Conservación – Desmontar y enjuagar el vaporizador de espuma fina»).
- ▶ Limpie la superficie de la máquina con un paño limpio, suave y húmedo (p. ej. de microfibra).

**i** Por motivos de higiene recomendamos cambiar el tubo de leche con regularidad (cada 3 meses aproximadamente). Los tubos de recambio pueden adquirirse en comercios especializados.

## Desconexión

Al desconectar la IMPRESSA se enjuaga automáticamente el sistema si se preparó una especialidad de café.



**Condición previa:** el visualizador indica **ESPRESSO** (ejemplo).

- ▶ Coloque un recipiente debajo de la salida de café.
  - ▶ Pulse el botón de mando marcha/parada.
- ENJUAGA**, el sistema se enjuaga. El proceso se detiene automáticamente. Su IMPRESSA está desconectada.

**i** Si la IMPRESSA se desconecta con el botón de mando marcha/parada, la máquina consumirá menos de 0,01 W de energía en modo de espera estando desconectada.

## 4 Ajustes permanentes en el modo de programación

### **⚠ ADVERTENCIA**

Tanto el café como el vapor y el agua calientes pueden provocar escaldaduras. La escaldadura es una quemadura muy seria.

- ▶ Tenga mucho cuidado al manipular líquidos o vapor calientes.
- ▶ Deje enfriar los líquidos antes de beber.
- ▶ En caso de sufrir una escaldadura, enjuague la parte afectada con agua fría y consulte a un médico.
- ▶ Manténgase FUERA DEL ALCANCE de los niños.

En el modo de programación tiene la posibilidad de realizar ajustes permanentes. Girando sencillamente y pulsando el Rotary Switch, podrá navegar a través de las opciones del programa y memorizar de forma permanente los ajustes deseados. Mediante el Rotary Switch podrá efectuar los siguientes ajustes:

Opción del programa	Subopción	Explicación
MANTENIM	ENJUAGAR, LIMPIAR, FILTRO (sólo si está activado el filtro), DESCALC. (sólo si no está activado el filtro)	▶ Seleccione el programa de conservación deseado.
PRODUCTO		▶ Seleccione sus ajustes para las especialidades de café.
FILTRO ✓ / FILTRO –	SI, NO	▶ Seleccione si utiliza su IMPRESA con o sin cartucho de filtro CLEARYL Blue.
DUREZA (sólo si no está activado el filtro)	1 °dH – 30 °dH	▶ Ajuste la dureza del agua.
ENERGIA ✓ / ENERGIA –	AHORRO. ✓, AHORRO. –	▶ Seleccione si desea utilizar su IMPRESA con o sin modo de ahorro de energía.
DESC.EN	15 MIN., 30 MIN., 1 H. – 15 H.	▶ Ajuste el tiempo después del cual debe desconectarse automáticamente la IMPRESA.
DISPLAY	ML, OZ	▶ Seleccione la unidad de la cantidad de agua.
IDIOMA		▶ Seleccione su idioma.
SALIR		▶ Salga del modo de programación.

-  Puede salir del modo de programación en cualquier momento. Toque para ello el símbolo P durante aproximadamente dos segundos.

## Ajustes del producto

### ADVERTENCIA

Tanto el café como el vapor y el agua calientes pueden provocar escaldaduras. La escaldadura es una quemadura muy seria.

- ▶ Tenga mucho cuidado al manipular líquidos o vapor calientes.
- ▶ Deje enfriar los líquidos antes de beber.
- ▶ En caso de sufrir una escaldadura, enjuague la parte afectada con agua fría y consulte a un médico.
- ▶ Manténgase FUERA DEL ALCANCE de los niños.

En la opción del programa **PRODUCTO** puede realizar ajustes individuales para Espresso y café. Podrá realizar los siguientes ajustes de forma permanente:

Producto	Cantidad	Intensidad del café	Temperatura
Espresso, café	Cantidad de llenado: 0.5 OZ – 8.0 OZ (25 ml – 240 ml)	SUAVE, NORMAL, FUERTE, EXTRA	NORMAL, ALTA
2 tazas	Durante la preparación de dos especialidades de café se aplican tanto la temperatura como la cantidad de agua por taza ajustadas para el producto simple.		

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

**Ejemplo:** así se modifica la intensidad de un café de **NORMAL** a **FUERTE**.

**Condición previa:** el visualizador indica **ESPRESSO** (ejemplo).

-  ▶ Toque durante **aproximadamente 2 segundos** el símbolo P, hasta que aparezca **MANTENIM** en el visualizador.
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **PRODUCTO**.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en la opción del programa. **ESPRESSO**
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **CAFE**.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch. **CANTIDAD**
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **AROMA**.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en la opción del programa. **NORMAL**

#### 4 Ajustes permanentes en el modo de programación

-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **FUERTE**.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para confirmar el ajuste.  
En el visualizador aparece brevemente **OK**.  
**ARONA**
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **SALIR**.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para salir de la opción del programa.  
**ESPRESSO**
- P** ▶ Toque el símbolo P para salir del modo de programación.  
**ESPRESSO** (ejemplo)

### Ajustar la dureza del agua

Cuanto más dura sea el agua, más frecuentemente deberá descalcificar la IMPRESSA. Por eso, es importante ajustar la dureza del agua correcta.

La dureza del agua puede ajustarse sin escalonamiento entre 1 °dH y 30 °dH.

-  El ajuste de la dureza del agua no es posible si utiliza el cartucho de filtro CLEARYL Blue y si lo ha activado.

**Ejemplo:** así se modifica el ajuste de la dureza del agua de **16 °dH** a **25 °dH**.

**Condición previa:** el visualizador indica **ESPRESSO** (ejemplo).

- P** ▶ Toque durante **aproximadamente 2 segundos** el símbolo P, hasta que aparezca **MANTENIM** en el visualizador.
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **DUREZA**.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en la opción del programa.  
**16 °dH**
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **25 °dH**.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para confirmar el ajuste.  
En el visualizador aparece brevemente **OK**.  
**DUREZA**
- P** ▶ Toque el símbolo P para salir del modo de programación.  
**ESPRESSO** (ejemplo)

## Modo de ahorro de energía

El modo de ahorro de energía (Energy Save Mode, E.S.M.®) le ayuda activamente a ahorrar energía y a evitar un consumo eléctrico innecesario:

- **ENERGIA ✓**
  - Poco después de la última preparación la IMPRESA deja de calentar. Tras aprox. 5 min, se indica en el visualizador el mensaje **AHORRO .S.**
  - Antes de la preparación de una especialidad de café, vapor o agua caliente, debe calentarse la máquina.
- **ENERGIA -**
  - Todas las especialidades de café, así como el agua caliente, pueden prepararse sin necesidad de tiempo de espera.
  - La máquina debe calentarse antes de la preparación de vapor.

**Ejemplo:** así se cambia el modo de ahorro de energía de **ENERGIA ✓** a **ENERGIA -**.

**Condición previa:** el visualizador indica **ESPRESSO** (ejemplo).

- P** ▶ Toque durante **aproximadamente 2 segundos** el símbolo P, hasta que aparezca **MANTENIM** en el visualizador.
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **ENERGIA ✓**.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en la opción del programa. **AHORRO . ✓**
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **AHORRO . -**.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para confirmar el ajuste. En el visualizador aparece brevemente **OK**. **ENERGIA -**
- P** ▶ Toque el símbolo P para salir del modo de programación. **ESPRESSO** (ejemplo)

## Desconexión automática

Mediante la desconexión automática de su IMPRESA puede ahorrar energía. Si la función está activada, su IMPRESA se desconectará automáticamente después de la última acción realizada en la máquina, una vez transcurrido el tiempo ajustado.

Puede ajustar la desconexión automática a 15 minutos, 30 minutos o 1-15 horas.

**Ejemplo:** así se modifica la hora de desconexión de 2 H. a 1 H..

**Condición previa:** el visualizador indica ESPRESSO (ejemplo).

- P ▶ Toque durante **aproximadamente 2 segundos** el símbolo P, hasta que aparezca MANTENIM en el visualizador.
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique DESO.EN.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en la opción del programa.  
2 H.
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique 1 H..
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para confirmar el ajuste.  
En el visualizador aparece brevemente OK.  
DESO.EN
- P ▶ Toque el símbolo P para salir del modo de programación.  
ESPRESSO (ejemplo)

## Unidad de cantidad de agua

En la opción del programa DISPLAY puede ajustar la unidad de la cantidad de agua.

**Ejemplo:** así se modifica la unidad de la cantidad de agua de OZ a ML.

**Condición previa:** el visualizador indica ESPRESSO (ejemplo).

- P ▶ Toque durante **aproximadamente 2 segundos** el símbolo P, hasta que aparezca MANTENIM en el visualizador.
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique DISPLAY.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en la opción del programa.  
OZ
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique ML.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para confirmar el ajuste.  
En el visualizador aparece brevemente OK.  
DISPLAY
- P ▶ Toque el símbolo P para salir del modo de programación.  
ESPRESSO (ejemplo)

## Idioma

En la opción del programa **IDIOMA** puede ajustar el idioma de su IMPRESSA.

**Ejemplo:** así se modifica el idioma de **ES** a **EN**.

**Condición previa:** el visualizador indica **ESPRESSO** (ejemplo).

**P** ▶ Toque durante **aproximadamente 2 segundos** el símbolo P, hasta que aparezca **MANTENIM** en el visualizador.

 ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **IDIOMA**.

 ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en la opción del programa.  
**ES**

 ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **EN**.

 ▶ Pulse el Rotary Switch para confirmar el ajuste.  
En el visualizador aparece brevemente **OK**.

**LANGUAGE**

**P** ▶ Toque el símbolo P para salir del modo de programación.  
**ESPRESSO** (ejemplo)

## 5 Conservación

### ADVERTENCIA

---

Productos de conservación nocivos para la salud y líquidos que expulsa la máquina, resultantes de la ejecución de un programa de conservación. Nocivo en caso de ingestión. Irritante para los ojos y la piel.

- ▶ Manténgase FUERA DEL ALCANCE de los niños.
  - ▶ Mantenga a los niños alejados del aparato durante la ejecución de un programa de conservación.
  - ▶ Evite el contacto con la piel y los ojos.
  - ▶ Evite la formación de polvo. No respire el polvo.
  - ▶ No comer ni beber durante su uso.
  - ▶ Mantenga los productos de conservación apartado de alimentos y bebidas, incluidos los destinados a animales.
  - ▶ Mantenga el recipiente bien cerrado en un lugar seco y bien ventilado.
- 

Su IMPRESSA dispone de los siguientes programas de conservación integrados:

- Enjuagar la máquina (ENJUAGAR)
- Limpiar la máquina (LIMPIAR)
- Cambiar el filtro (FILTRO) (sólo si está activado el filtro)
- Descalcificar la máquina (DESCALC.) (sólo si no está activado el filtro)

**i** Realice la limpieza, el cambio de filtro o la descalcificación siempre que se solicite.

**i** En el modo de programación (opción del programa **MANTENIM**) puede iniciar el programa de conservación en cualquier momento.

**i** Su IMPRESSA no va a solicitar que limpie el vaporizador de espuma fina. Por motivos de higiene, realice una limpieza del vaporizador de espuma fina **diariamente** si ha preparado leche.

## Enjuagar la máquina



Podrá activar el proceso de enjuague manualmente en cualquier momento.

**Condición previa:** el visualizador indica **ESPRESSO** (ejemplo).

- ▶ Coloque un recipiente debajo de la salida de café.
- P** ▶ Toque durante **aproximadamente 2 segundos** el símbolo P, hasta que aparezca **MANTENIM** en el visualizador.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en la opción del programa. **ENJUAGAR**
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para activar el proceso de enjuague. **ENJUAGA**, sale agua por la salida de café. El enjuague se detiene automáticamente. En el visualizador aparece **ESPRESSO** (ejemplo).

## Enjuagar el vaporizador de espuma fina

**i** Este capítulo es válido para el **vaporizador profesional de espuma fina** y el **vaporizador de espuma fina**.

Para que el vaporizador de espuma fina funcione correctamente deberá enjuagarlo con agua **después de cada** preparación de leche.

Su IMPRESSA **no** va a solicitar que enjuague el vaporizador de espuma fina.

**Condición previa:** el visualizador indica **ESPRESSO** (ejemplo).

- ▶ Retire el tubo de aspiración de leche del recipiente de leche o del tetrabrik de leche.
- ▶ Llene un recipiente con 8,5 oz (250 ml) de agua fresca.
- ▶ Sumerja el tubo de leche en el recipiente.
- ▶ Coloque un recipiente debajo del vaporizador de espuma fina.
-  ▶ Toque el símbolo Vapor. **CALIENTA / VAPOR**  
En cuanto se haya calentado la máquina, aparece **VAPOR / LISTO**, se enciende el segmento luminoso del selector giratorio.
-  ▶ Abra el selector giratorio hasta la posición . **VAPOR**, el vaporizador de espuma fina y el tubo de leche se enjuagan con agua fresca.



- ▶ Cierre el selector giratorio en la posición  en cuanto salga agua limpia por el vaporizador de espuma fina.

VAPOR / LISTO

El enjuague del vaporizador de espuma fina ha concluido.

## Limpiar el vaporizador de espuma fina

- i** Este capítulo es válido para el **vaporizador profesional de espuma fina** y el **vaporizador de espuma fina**.

Para un funcionamiento impecable del vaporizador de espuma fina, es estrictamente necesario limpiarlo **diariamente** si ha preparado leche. Su IMPRESA **no** va a solicitar que limpie el vaporizador de espuma fina.

### ADVERTENCIA

Los productos de limpieza inadecuados no permiten eliminar correctamente los residuos de leche. El vaporizador Cappuccino puede obstruirse y soltarse. El vapor caliente se escapa.

- ▶ Utilice siempre el detergente del sistema de leche JURA original.

### ADVERTENCIA

Productos de limpieza irritantes y nocivos para la salud. Nocivo en caso de ingestión. Irritante para los ojos y la piel.

- ▶ Manténgase FUERA DEL ALCANCE de los niños.
- ▶ Evite el contacto con la piel y los ojos.
- ▶ En caso de contacto con la piel, enjuague inmediatamente con abundante agua. En caso de irritaciones en la piel, consulte a un médico.
- ▶ En caso de contacto con los ojos, enjuague inmediatamente los ojos con abundante agua y consulte a un médico.
- ▶ En caso de ingestión, enjuague inmediatamente la boca y beba abundantes cantidades de agua. Procure no vomitar. Consulte inmediatamente a un médico y muéstrela la etiqueta.

- i** Podrá adquirir el detergente del sistema de leche JURA en comercios especializados.

**Condición previa:** el visualizador indica ESPRESSO (ejemplo).

- ▶ Retire el tubo de aspiración de leche del recipiente de leche o del tetrabrik de leche.
- ▶ Llene un recipiente con 8,5 oz (250 ml) de agua fresca y añada un tapón de detergente del sistema de leche JURA.

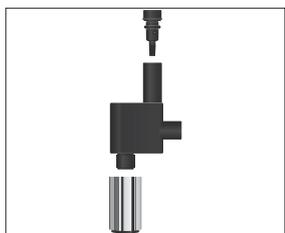


- ▶ Sumerja el tubo de leche en el recipiente.
- ▶ Coloque un recipiente debajo del vaporizador de espuma fina.
- ⇩ ▶ Toque el símbolo Vapor.  
**VAPOR / VAPOR**  
En cuanto se haya calentado la máquina, aparece **VAPOR / LISTO**, se enciende el segmento luminoso del selector giratorio.
- ⊙ ▶ Abra el selector giratorio hasta la posición ⇩.  
**VAPOR**, se limpia el vaporizador de espuma fina y el tubo de leche.
- ⊙ ▶ Cierre el selector giratorio en la posición ⇨ en cuanto el recipiente con la solución limpiadora esté vacío.  
**VAPOR / LISTO**
  - ▶ Enjuague a fondo el recipiente, llénelo de 8,5 oz (250 ml) de agua fresca y sumerja el tubo de leche en el mismo.
  - ▶ Vacíe el otro recipiente y vuelva a colocarlo debajo del vaporizador de espuma fina.
- ⊙ ▶ Abra el selector giratorio hasta la posición ⇩.  
**VAPOR**, el vaporizador de espuma fina y el tubo de leche se enjuagan con agua fresca.
- ⊙ ▶ Cierre el selector giratorio en la posición ⇨ en cuanto el recipiente con el agua fresca esté vacío.  
**VAPOR / LISTO**  
La limpieza del vaporizador de espuma fina ha concluido.

### Desmontar y enjuagar el vaporizador de espuma fina

Para un funcionamiento impecable del vaporizador 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 de espuma fina.

- ▶ Retire el tubo de leche y enjuáguelo a fondo bajo un chorro de agua corriente.
- ▶ Retire el vaporizador de espuma fina cuidadosamente del Connector System® con un ligero movimiento giratorio.



- ▶ Desmonte el vaporizador de espuma fina en cada uno de sus componentes.
- ▶ Enjuague a fondo todas las piezas bajo un chorro de agua corriente. En caso de residuos de leche muy resacos, sumerja primero los componentes en una solución de 8,5 oz (250 ml) de agua fría y un tapón de detergente del sistema de leche JURA. Enjuague después a fondo los componentes.
- ▶ Vuelva a ensamblar el vaporizador de espuma fina.

**i** Preste atención a que todos los componentes estén correcta y firmemente ensamblados de modo que el vaporizador de espuma fina pueda funcionar a la perfección.

- ▶ Fije el vaporizador de espuma fina al Connector System®.

## 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 bajo un chorro de agua corriente. En caso de residuos de leche muy resacos, sumerja primero los componentes en una solución de 8,5 oz (250 ml) de agua fría y un tapón de detergente del sistema de leche JURA. Enjuague después a fondo los componentes.
- ▶ 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®.

## Colocar y activar el filtro

Su IMPRESSA ya no necesitará descalcificación si emplea el cartucho de filtro CLEARYL Blue. Si durante la primera puesta en funcionamiento todavía no ha activado el cartucho de filtro, puede hacerlo a continuación.

- i** Realice el proceso «Colocar el filtro» sin interrupción. De este modo garantizará el funcionamiento óptimo de su IMPRESSA.

**Condición previa:** el visualizador indica **ESPRESSO** (ejemplo).

- P** ▶ Toque durante **aproximadamente 2 segundos** el símbolo **P**, hasta que aparezca **MANTENIM** en el visualizador.

-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **FILTRO -**.

-  ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en la opción del programa. **NO**

-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **SI**.

-  ▶ Pulse el Rotary Switch para confirmar el ajuste.

En el visualizador aparece brevemente **OK**.

**FILTRO COLOCAR**, el símbolo Conservación  se enciende.

- ▶ Retire el depósito de agua y vacíelo.

- ▶ Abra el portafiltros.

- ▶ Extraiga el cartucho de filtro CLEARYL Blue del Pack de Bienvenida.

- ▶ Introduzca el cartucho de filtro CLEARYL Blue en el depósito de agua ejerciendo una ligera presión.

- ▶ Cierre el portafiltros. Éste encaja audiblemente.

- i** El efecto del filtro se agota después de dos meses. Ajuste la duración con ayuda del disco indicador de fecha en el portafiltros del depósito de agua.

- ▶ Llene el depósito de agua con agua fresca y fría, y vuelva a colocarlo.





- ▶ Coloque un recipiente (de mínimo 17 oz o 500 ml) debajo del vaporizador de espuma fina.
- ☸ ▶ Toque el símbolo Conservación.  
**MANDO ABRIR**, se enciende el segmento luminoso del selector giratorio.
- ⦿ ▶ Abra el selector giratorio hasta la posición **⏏**.  
**FILTRO ENJUAGA**, sale agua por el vaporizador de espuma fina.

**i** El enjuague del filtro puede interrumpirse en todo momento. A tal efecto, cierre el selector giratorio. Abra el selector giratorio para continuar con el enjuague del filtro.

**i** El agua puede presentar una ligera coloración. Esta coloración no es ni insalubre ni afecta al sabor.

El enjuague del filtro termina automáticamente después de aproximadamente 17 oz (500 ml). En el visualizador aparece **MANDO CERRAR**.

- ⦿ ▶ Cierre el selector giratorio hasta la posición **☑**.  
**CALIENTA**, la máquina calienta.  
En el visualizador aparece **ESPRESSO** (ejemplo). El filtro está activado.

## Cambiar el filtro

**i** El efecto del filtro se agota después de haber pasado 2000 oz (60 litros) de agua por el mismo. Su IMPRESSA solicita un cambio de filtro.

**i** El efecto del filtro se agota después de dos meses. Ajuste la duración con ayuda del disco indicador de fecha en el porta-filtros del depósito de agua.

**i** Si no está activado el cartucho de filtro CLEARYL Blue en el modo de programación, no aparecerá ninguna solicitud para cambiar el filtro.

**i** Los cartuchos de filtro CLEARYL pueden adquirirse en comercios especializados.

**Condición previa:** el visualizador indica **FILTRO / ESPRESSO** (ejemplo).

- ☸ ▶ Toque para ello el símbolo de conservación durante **aproximadamente 2 segundos**.  
En el visualizador aparece **FILTRO CAMBIAR**.

- ▶ Retire el depósito de agua y vacíelo.
- ▶ Abra el portafiltros y retire el cartucho de filtro CLEARYL Blue antiguo.
- ▶ Introduzca un **nuevo** cartucho de filtro CLEARYL Blue en el depósito de agua ejerciendo una ligera presión.
- ▶ Cierre el portafiltros. Éste encaja audiblemente.
- ▶ Llene el depósito de agua con agua fresca y fría, y vuelva a colocarlo.



- ▶ Coloque un recipiente (de mínimo 17 oz o 500 ml) debajo del vaporizador de espuma fina.
- ☼ ▶ Toque el símbolo Conservación.  
**MANDO ABRIR**, se enciende el segmento luminoso del selector giratorio.
- ⊙ ▶ Abra el selector giratorio hasta la posición ↓.  
**FILTRO ENJUAGA**, sale agua por el vaporizador de espuma fina.

**i** El enjuague del filtro puede interrumpirse en todo momento. A tal efecto, cierre el selector giratorio. Abra el selector giratorio para continuar con el enjuague del filtro.

**i** El agua puede presentar una ligera coloración. Esta coloración no es ni insalubre ni afecta al sabor.

El enjuague del filtro termina automáticamente después de aproximadamente 17 oz (500 ml). En el visualizador aparece

**MANDO CERRAR**.

- ⊙ ▶ Cierre el selector giratorio hasta la posición ⊞.  
**CALIENTA**, la máquina caliente.

En el visualizador aparece **ESPRESSO** (ejemplo).

## Limpiar la máquina

### **⚠ ADVERTENCIA**

Después de 200 preparaciones u 80 enjuagues de conexión, la IMPRESSA requiere una limpieza.

Los productos de limpieza inadecuados pueden contener sustancias perjudiciales para su aparato o dejar restos.

- ▶ Utilice exclusivamente pastillas de limpieza JURA, especialmente concebidas para el aparato.

**⚠ ADVERTENCIA**

Productos de limpieza irritantes y nocivos para la salud. Nocivo en caso de ingestión. Irritante para los ojos y la piel.

- ▶ Manténgase FUERA DEL ALCANCE de los niños.
- ▶ Evite el contacto con la piel y los ojos.
- ▶ Evite la formación de polvo. No respire el polvo.
- ▶ En caso de contacto con la piel, enjuague inmediatamente con abundante agua. En caso de irritaciones en la piel, consulte a un médico.
- ▶ En caso de contacto con los ojos, enjuague inmediatamente los ojos con abundante agua y consulte a un médico.
- ▶ En caso de ingestión, enjuague inmediatamente la boca y beba abundantes cantidades de agua. Procure no vomitar. Consulte inmediatamente a un médico y muéstrele la etiqueta.

- i** El programa de limpieza dura aproximadamente 20 minutos.
- i** No interrumpa el programa de limpieza. La calidad de la limpieza se vería afectada por ello.
- i** Las pastillas de limpieza JURA pueden adquirirse en comercios especializados.

**Condición previa:** el visualizador indica LIMPIAR / ESPRESSO (ejemplo).

- ⚡ ▶ Toque para ello el símbolo de conservación durante **aproximadamente 2 segundos**.

En el visualizador aparece VACIAR BANDEJA.

- ▶ Vacíe la bandeja recogegotas y el depósito de posos y vuelva a colocarlos.

PULSAR MANTENIM

- ▶ Coloque un recipiente debajo de la salida de café.

- ⚡ ▶ Toque el símbolo Conservación.

LIMPIA, sale agua por la salida de café.

El proceso se interrumpe, PONER PASTILLA.

- ▶ Abra la tapa del embudo de llenado para café molido.





- ▶ Introduzca una pastilla de limpieza JURA en el embudo de llenado.
  - ▶ Cierre la tapa del embudo de llenado.
  - ⚠ ▶ Toque el símbolo Conservación.
    - LIMPIA, sale agua varias veces por la salida de café. El proceso se detiene automáticamente.
    - VACIAR BANDEJA
  - ▶ Vacíe la bandeja recogegotas y el depósito de posos y vuelva a colocarlos.
    - CALIENTA
- En el visualizador aparece ESPRESSO (ejemplo). La limpieza ha concluido. Su IMPRESSA está de nuevo lista para funcionar.

## Descalcificar la máquina

### ⚠ ADVERTENCIA

La IMPRESSA se calcifica debido al uso y solicita automáticamente una descalcificación. La calcificación depende del grado de dureza del agua.

Los productos descalcificadores no recomendados por JURA (p. ej. vinagre) pueden contener sustancias perjudiciales para su aparato o dejar restos.

- ▶ Utilice exclusivamente pastillas de descalcificación JURA, especialmente concebidas para el aparato.

### ⚠ ADVERTENCIA

Productos descalcificadores irritantes y nocivos para la salud. Nocivo en caso de ingestión. Irritante para los ojos y la piel.

- ▶ Manténgase FUERA DEL ALCANCE de los niños.
- ▶ Evite el contacto con la piel y los ojos.
- ▶ Evite la formación de polvo. No respire el polvo.
- ▶ En caso de contacto con la piel, enjuague inmediatamente con abundante agua. En caso de irritaciones en la piel, consulte a un médico.
- ▶ En caso de contacto con los ojos, enjuague inmediatamente los ojos con abundante agua y consulte a un médico.
- ▶ En caso de ingestión, enjuague inmediatamente la boca y beba abundantes cantidades de agua. Procure no vomitar. Consulte inmediatamente a un médico y muéstrela la etiqueta.

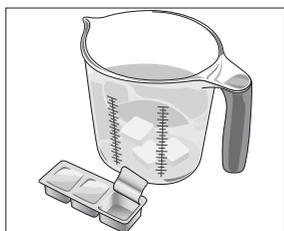
**AVISO** La interrupción del proceso de descalcificación puede provocar daños en la máquina.

- ▶ Realice la descalcificación completamente.

- i** El programa de descalcificación dura aproximadamente 45 minutos.
- i** Las pastillas de descalcificación JURA pueden adquirirse en comercios especializados.
- i** Si utiliza un cartucho de filtro CLEARYL Blue y éste está activado, no aparecerá ninguna solicitud de descalcificación.
- i** El contacto del producto descalcificador con superficies delicadas (p. ej. mármol) puede provocar daños en ellas. Elimine inmediatamente las salpicaduras.

**Condición previa:** el visualizador indica **DESCALC. / ESPRESSO** (ejemplo).

- ❖ ▶ Toque para ello el símbolo de conservación durante **aproximadamente 2 segundos**.  
En el visualizador aparece **VACIAR BANDEJA**.
- ▶ Vacíe la bandeja recoge gotas y el depósito de posos y vuelva a colocarlos.  
**AGENTE EN DEPOS**
- ▶ Retire el depósito de agua y vacíelo.
- ▶ Disuelva el contenido de una bandeja blíster (3 pastillas de descalcificación JURA) completamente en un recipiente con 17 oz (500 ml) de agua. Este proceso puede tardar algunos minutos.
- ▶ Llene el depósito de agua vacío con la solución y vuelva a colocarlo.  
**MANDO ABRIR**, se enciende el segmento luminoso del selector giratorio.
- ▶ Retire el vaporizador de espuma fina cuidadosamente del Connector System® con un ligero movimiento giratorio.





► Coloque un recipiente (de mínimo 17 oz o 500 ml) debajo del Connector System®.



► Abra el selector giratorio hasta la posición **⏏**.

**DESCALC.**, sale agua varias veces del Connector System®. El símbolo Conservación **⚡** paradea durante el proceso de descalcificación.

El proceso se interrumpe, **MANDO CERRAR**.



► Cierre el selector giratorio hasta la posición **⏏**.

**DESCALC.**, el proceso de descalcificación continúa.

El proceso se interrumpe, **VACIAR BANDEJA**.

► Vacíe la bandeja recogegotas y el depósito de posos y vuelva a colocarlos.

**LLENAR DEP. AGUA**

► Vacíe el recipiente y vuelva a colocarlo debajo del Connector System®.

► Coloque otro recipiente debajo de la salida de café.

► Retire el depósito de agua y enjuáguelo a fondo.

► Llene el depósito de agua con agua fresca y fría, y vuelva a colocarlo.

**MANDO ABRIR**, se enciende el segmento luminoso del selector giratorio.



► Abra el selector giratorio hasta la posición **⏏**.

**DESCALC.**, el proceso de descalcificación continúa.

El proceso se interrumpe, **MANDO CERRAR**.



► Cierre el selector giratorio hasta la posición **⏏**.

**DESCALC.**, el proceso de descalcificación continúa.

El proceso se interrumpe, **DESCALC.**

Sale agua por la salida de café.

**VACIAR BANDEJA**

► Vuelva a colocar el vaporizador de espuma fina.

► Vacíe la bandeja recogegotas y el depósito de posos y vuelva a colocarlos.

En el visualizador aparece **ESPRESSO** (ejemplo). La descalcificación ha concluido. Su IMPRESSA está de nuevo lista para funcionar.



Enjuague el depósito de agua a fondo en caso de que se produzca una interrupción imprevista del proceso de descalcificación.



## Limpia el recipiente de café en grano

El café en grano puede presentar una ligera capa de grasa que permanecerá adherida a las paredes del recipiente de café en grano. Estos residuos pueden afectar negativamente al resultado de la preparación de café. Por este motivo, limpie de vez en cuando el recipiente de café en grano.

**Condición previa:** el visualizador indica **LLENAR CAFE**.

- 🔌 ▶ Desconecte la máquina con el botón de mando marcha/parada.
- ▶ Abra la tapa del recipiente de café en grano y retire la tapa de protección de aroma.
- ▶ Limpie el recipiente de café en grano con un paño seco y suave.
- ▶ Rellene el recipiente con café en grano y cierre la tapa de protección de aroma.
- ▶ Cierre la tapa del recipiente de café en grano.

## Descalcificar el depósito de agua

El depósito de agua puede calcificarse. Para que quede garantizado un funcionamiento correcto, debería descalcificar de vez en cuando el depósito de agua.

- ▶ Retire el depósito de agua.
- ▶ Si utiliza un cartucho de filtro CLEARYL Blue, retírelo.
- ▶ Descalcifique el depósito con un producto descalcificador suave convencional, siguiendo las instrucciones del fabricante.
- ▶ Enjuague a fondo el depósito de agua.
- ▶ Si utiliza un cartucho de filtro CLEARYL Blue, vuelva a insertarlo.
- ▶ Llene el depósito de agua con agua fresca y fría, y vuelva a colocarlo.

## 6 Mensajes en el visualizador

Mensaje	Causa/Consecuencia	Medida
LLENAR DEP. AGUA	El depósito de agua está vacío. La preparación no es posible.	► Llene el depósito de agua (véase Capítulo 1 «Preparación y puesta en funcionamiento – Llenar el depósito de agua»).
VACIAR CAJON	El depósito de posos está lleno. No es posible preparar especialidades de café, sí es posible preparar agua caliente.	► Vacíe el depósito de posos y la bandeja recogegotas (véase Capítulo 3 «Funcionamiento diario – Conservación diaria»).
FALTA BANDEJA	La bandeja recogegotas está mal puesta o no está puesta. La preparación no es posible.	► Coloque la bandeja recogegotas.
LLENAR CAFE	El recipiente de café en grano está vacío. No es posible preparar especialidades de café, sí es posible preparar agua caliente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>► Llene el recipiente de café en grano (véase Capítulo 1 «Preparación y puesta en funcionamiento – Llenar el recipiente de café en grano»).</li> <li>► Pulse el Rotary Switch  para confirmar el llenado del recipiente de café en grano.</li> </ul>
PULSAR MANTENIM	La IMPRESSA solicita la continuación de un programa de conservación ya iniciado.	► Toque el símbolo Conservación  para continuar el programa de conservación ya iniciado.
FILTRO / ESPRESSO (ejemplo)	El efecto del cartucho de filtro está agotado.	► Cambie el cartucho de filtro CLEARYL Blue (véase Capítulo 5 «Conservación – Cambiar el filtro»).
LIMPIAR / ESPRESSO (ejemplo)	La IMPRESSA requiere una limpieza.	► Realice la limpieza (véase Capítulo 5 «Conservación – Limpiar la máquina»).
DESCALC. / ESPRESSO (ejemplo)	La IMPRESSA requiere una descalcificación.	► Realice la descalcificación (véase Capítulo 5 «Conservación – Descalcificar la máquina»).

<b>Mensaje</b>	<b>Causa/Consecuencia</b>	<b>Medida</b>
INSUFIC. MOLIDO	Se ha cargado muy poco café molido, la IMPRESSA interrumpe el proceso.	► Cargue una mayor cantidad de café molido durante la siguiente preparación (véase Capítulo 2 «Preparación – Café molido»).
CALIENTE	El sistema está demasiado caliente para iniciar un programa de conservación.	► Espere unos minutos hasta que el sistema se haya enfriado o prepare una especialidad de café o agua caliente.

## 7 Eliminación de anomalías

Problema	Causa/Consecuencia	Medida
Al espumar leche, se hace muy poca espuma o la leche salpica fuera del vaporizador de espuma fina.	El vaporizador de espuma fina está sucio.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Limpie el vaporizador de espuma fina (véase Capítulo 5 «Conservación – Limpiar el vaporizador de espuma fina»).</li> <li>▶ Desmonte y enjuague el vaporizador de espuma fina (véase Capítulo 5 «Conservación – Desmontar y enjuagar el vaporizador de espuma fina»).</li> </ul>
Durante la preparación de café, el café sólo sale gota a gota.	El grado de molido del café o del café molido es demasiado fino y por ello se obstruye el sistema. Probablemente se haya utilizado varias veces el mismo cartucho de filtro o no se haya ajustado correctamente la dureza del agua en el modo de programación.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ajuste un grado de molido más grueso en el mecanismo de molienda o utilice café molido más grueso (véase Capítulo 1 «Preparación y puesta en funcionamiento – Ajustar el mecanismo de molienda»).</li> <li>▶ Realice una descalcificación (véase Capítulo 5 «Conservación – Descalcificar la máquina»).</li> </ul>
La dureza del agua no puede ajustarse.	El cartucho de filtro CLEARYL Blue está activado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Desactive el cartucho de filtro en el modo de programación.</li> </ul>
LLENAR DEP. AGUA se indica a pesar de estar lleno el depósito de agua.	El flotador del depósito de agua está atascado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Descalcifique el depósito de agua (véase Capítulo 5 «Conservación – Descalcificar el depósito de agua»).</li> </ul>
El mecanismo de molienda hace mucho ruido.	En el mecanismo de molienda hay cuerpos extraños.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Póngase en contacto con el servicio al cliente de su país (véase Capítulo 11 «Contactos JURA / Advertencias legales»).</li> </ul>

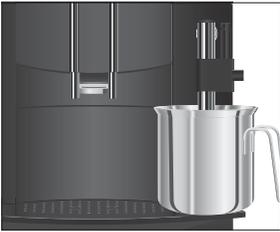
## 7 Eliminación de anomalías

Problema	Causa/Consecuencia	Medida
Se indica ERROR 2 o ERROR.	Si la máquina estuvo expuesta al frío durante mucho tiempo, el proceso de calentamiento puede estar bloqueado por motivos de seguridad.	► Caliente la máquina a temperatura ambiente.
Se indican otros mensajes de ERROR.	–	Desconecte la máquina con el botón de mando marcha/parada. Póngase en contacto con el servicio al cliente de su país (véase Capítulo 11 «Contactos JURA / Advertencias legales»).

- i** Si no fue posible eliminar las anomalías, póngase en contacto con el servicio al cliente de su país (véase Capítulo 11 «Contactos JURA / Advertencias legales»).

## 8 Transporte y eliminación respetuosa con el medioambiente

### Transporte / Vaciar el sistema



Conserve el embalaje de la IMPRESSA. Éste tiene la función de proteger la máquina cuando sea transportada.

Para proteger la IMPRESSA de heladas durante el transporte, el sistema ha de vaciarse.

**Condición previa:** el visualizador indica **ESPRESSO** (ejemplo).

- ▶ Retire el tubo de leche del vaporizador de espuma fina
- ▶ Coloque un recipiente debajo del vaporizador de espuma fina.



- ▶ Toque el símbolo Vapor.

**CALIENTA / VAPOR**

En cuanto se haya calentado la máquina, aparece **VAPOR / LISTO**, se enciende el segmento luminoso del selector giratorio.



- ▶ Abra el selector giratorio hasta la posición ↓.

**VAPOR**, sale vapor caliente del vaporizador de espuma fina.

- ▶ Retire el depósito de agua y vacíelo.

Saldrá vapor del vaporizador de espuma fina hasta que el sistema esté vacío.

**MANDO CERRAR**



- ▶ Cierre el selector giratorio hasta la posición →.

**LLENAR DEP. AGUA**



- ▶ Pulse el botón de mando marcha/parada.

Su IMPRESSA está desconectada.

### Eliminación

Elimine las máquinas antiguas respetando el medioambiente.



## 9 Datos técnicos

Voltaje	120 V ~, 60 Hz
Potencia	1450 W
Marca de conformidad	
Consumo de energía	aproximadamente 9 Wh ENERGIA ✓
Consumo de energía	aproximadamente 15 Wh ENERGIA -
Presión de bomba	estática máx. 15 bares
Capacidad del depósito de agua	64 oz (1,9 l)
Capacidad del recipiente de café en grano	7 oz (200 g)
Capacidad del depósito de posos	máximo 16 porciones
Longitud del cable	aproximadamente 47 in. (aproximadamente 1,1 m)
Peso	aproximadamente 21,2 lb (aproximadamente 9,6 kg)
Medidas (An x Al x P)	11 x 13,6 x 16,1 in. (28 x 34,5 x 41 cm)

**Directivas** La máquina cumple con las siguientes directivas:

- Standard UL 1082
- Canadian Standard CSA C22.2 No. 64

## 10 Índice alfabético

### A

- Adaptar de forma permanente la cantidad de agua al tamaño de taza 20
- Advertencias de seguridad importantes 4
  - Seguridad 4
- Agua caliente 21
- Ajustes
  - Ajustes permanentes en el modo de programación 24
  - Ajustes del producto 25
  - Ajustes permanentes en el modo de programación 24

### B

- Bandeja recogegotas 8
- Botón
  - Botón de mando marcha/parada 8

### C

- Cable de alimentación 8
- Café 17
  - Café instantáneo
    - Café molido 19
  - Café molido 19
- Cappuccino 17
- Cartucho de filtro CLEARYL Blue
  - Cambiar 36
  - Colocar y activar 35
- Conexión
  - Máquina 22
- Conservación 30
  - Conservación diaria 22
- Contactos 52

### D

- Datos técnicos 48
- Depósito de agua 8
  - Descalcificar 42
  - Llenar 15
- Depósito de posos 8
- Descalcificar
  - Depósito de agua 42
  - Máquina 39
- Desconexión
  - Máquina 23
- Desconexión automática 28
- Descripción de símbolos 3
- Direcciones 52
- Dos productos 17

### Dureza del agua

- Ajustar la dureza del agua 26
- Determinar la dureza del agua 13

### E

- Eliminación 47
- Eliminación de anomalías 45
- Embudo de llenado
  - Embudo de llenado para café molido 8
- Enjuagar
  - Vaporizador de espuma fina 31
- Enjuagar
  - Máquina 31
- Enjuague del vaporizador Cappuccino 31
- Enjuagues
  - Enjuague del vaporizador Cappuccino 31
- Espreso 17
- Espuma de leche 19

### F

- Filtro
  - Cambiar 36
  - Colocar y activar 35

### G

- Grado de molido
  - Ajustar el mecanismo de molienda 14
  - Selector giratorio para ajuste del grado de molido 8
- Guía rápida 10

### I

- Idioma 29
- Instalación
  - Instalar la máquina 10
- Internet 10

### J

- JURA
  - Contactos 52
  - Internet 10

### L

- Leche
  - Conectar la leche 15
- Limpiar
  - Vaporizador de espuma fina 32
- Limpiar
  - Máquina 37
  - Recipiente de café en grano 42

## 10 Índice alfabético

Línea de asistencia telefónica 52  
Llenar  
  Depósito de agua 15  
  Recipiente de café en grano 10

## M

Máquina  
  Conexión 22  
  Descalcificar 39  
  Desconexión 23  
  Enjuagar 31  
  Instalación 10  
  Limpiar 37  
Mensajes en el visualizador 43  
Modo de ahorro de energía 27  
Modo de programación 24  
  Ajustar la dureza del agua 26  
  Ajustes del producto 25  
  Desconexión automática 28  
  Idioma 29  
  Modo de ahorro de energía 27  
  Unidad de cantidad de agua 28

## P

Página web 10  
Plataforma de tazas 8  
Preparación 16  
  Agua caliente 21  
  Café 17  
  Café molido 19  
  Cappuccino 17  
  Dos especialidades de café 17  
  Espresso 17  
  Espuma de leche 19  
Preparación de agua caliente y vapor  
  Selector giratorio para la preparación de agua caliente y vapor 8  
Primera puesta en funcionamiento 10  
  Con activación del cartucho de filtro 11  
  Sin activación del cartucho de filtro 12  
Problemas  
  Eliminación de anomalías 45  
  Producto doble 17  
Puesta en funcionamiento, Primera 10  
  Con activación del cartucho de filtro 11  
  Sin activación del cartucho de filtro 12

## R

Recipiente de café en grano  
  Limpiar 42  
  Llenar 10  
  Recipiente de café en grano con tapa de protección de aroma 8  
Rotary Switch 9

## S

Salida de café  
  Salida de café ajustable en altura 8  
Salida de café ajustable en altura 8  
Seguridad  
  Advertencias de seguridad importantes 4  
Selector giratorio para ajuste del grado de molido 8  
Selector giratorio para la preparación de agua caliente y vapor 8  
Servicio al cliente 52  
Símbolo  
  Conservación 9  
  P (programación) 9  
  Vapor 9

## T

Tapa  
  Depósito de agua 8  
  Embudo de llenado para café molido 8  
  Recipiente de café en grano 8  
Tapa de protección de aroma  
  Recipiente de café en grano con tapa de protección de aroma 8  
Teléfono 52  
Transporte 47

## U

Unidad de cantidad de agua 28

## V

Vaciar el sistema 47  
Vaporizador de espuma fina 8  
  Desmontar y enjuagar 33  
  Enjuagar 31  
  Limpiar 32  
Vaporizador profesional de espuma fina  
  Desmontar y enjuagar 34  
Visualizador 9  
Visualizador, mensajes 43

- blanco intencionalmente -

## 11 Contactos JURA / Advertencias legales

## 11 Contactos JURA / Advertencias legales

JURA Elektroapparate AG  
 Kaffeeweltstrasse 10  
 CH-4626 Niederbuchsiten  
 Tel. +41 (0)62 38 98 233  
 Suiza

	<b>EE. UU.: JURA Inc.</b>	<b>Canadá : FAEMA</b>
Servicio técnico de atención al cliente		
Teléfono	1-800-220-5701	1-(855)-544-8600
Correo electrónico	info@us.jura.com	info@juracanada.ca
Horario de apertura (EST)	Lunes a jueves 9 - 21 h Viernes 9 - 20 h Sábado 9 - 17 h	
Dirección del distribuidor	20 Craig Road Montvale, NJ 07645	115 Matheson Boulevard East Mississauga, Ontario, L4Z 1X8
Teléfono	001 (201) 767-3999	1-(905)-501-8600
Fax	001 (201) 767-9684	
Internet	www.us.jura.com	www.ca.jura.com

@ Encontrará otros datos de contacto para su país online en [www.jura.com](http://www.jura.com).

**Modificaciones técnicas** Reservado el derecho a introducir modificaciones técnicas. Las ilustraciones empleadas en el presente manual de uso son esquemáticas y no muestran los colores originales de la máquina. Su IMPRESSA puede diferir en algunos detalles.

**Observaciones del cliente** ¡Su opinión nos importa! Utilice el enlace de contacto en [www.jura.com](http://www.jura.com).

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