



Figure: Your machine may look different to the one shown.

Illustration : l'aspect de votre machine peut différer de celle illustrée.

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

IMPRESSA F50 Classic

Instructions for Use



For your safety: read and understand manual before use.

Mode d'emploi



Pour votre sécurité : lisez le manuel et assurez-vous de l'avoir compris avant d'utiliser la machine.

Modo de empleo



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



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6



Fig. 7



Fig. 8



Fig. 9



Fig. 10

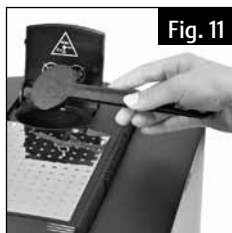


Fig. 11



Fig. 12



Fig. 13



Fig. 14



Fig. 15

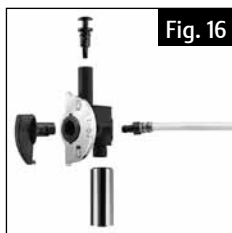


Fig. 16



Fig. 17

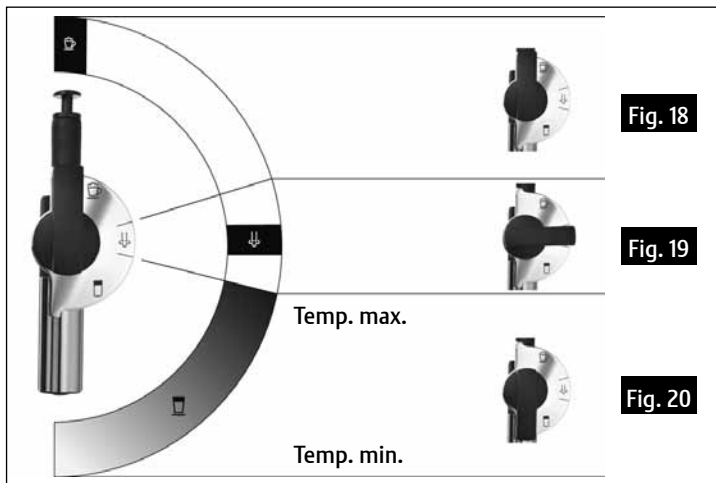


Fig. 18

Fig. 19

Fig. 20






Temp. max.

Temp. min.

Elementos de control



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

- | | | | |
|----|---|----|--|
| 1 | Rotary Switch | 12 | Tapa del depósito para café en granos |
| 2 | Anillo luminoso | 13 | Tapa de conservación del aroma |
| 3 | Botón de puesta en funcionamiento
CONECTADO/DESCONECTADO  | 14 | Llave de extracción para agua caliente/vapor |
| 4 | Botón de programación P | 15 | Vaporizador Profi Cappuccino con tubo de aspiración de leche |
| 5 | Botón de extracción para 1 taza  | 16 | Tubo de agua caliente cambiabile (véase Fig. 5) |
| 6 | Botón de extracción para 2 tazas  | 17 | Salida de café graduable en altura |
| 7 | Botón de servicio  | 18 | Cajón para posos de café |
| 8 | Botón de preselección de vapor  | 19 | Rejilla escurridora |
| 9 | Sistema de visualización y de diálogo | 20 | Recogegotas |
| 10 | Depósito de agua con asa de transporte | 21 | Interruptor principal |
| 11 | Embudo de relleno para café premolido | 22 | Bandeja de matal |

Su IMPRESSA F50 Classic

Elementos de control	87
ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES	90
1 Preparación y puesta en funcionamiento	94
JURA en Internet	94
Llenar el depósito de agua	94
Rellenar granos de café	94
Interruptor principal	94
Su primera taza de café	95
Determinar la dureza del agua	96
Ajuste del grado hidrotimétrico	96
Introducir el filtro	97
Ajuste del mecanismo molturador	98
2 Preparación	99
Ajustar la cantidad de agua para un café.....	99
Extracción de 1 taza de café.....	99
Extracción de 2 tazas de café	100
Extracción de café con café premolido	101
Extracción de agua caliente.....	102
Extracción de vapor	103
Extracción de cappuccino con el vaporizador Profi Cappuccino.....	104
Extracción de leche caliente con el vaporizador Profi Cappuccino.....	106
3 Funcionamiento diario	107
Vaciar el cajón para los posos.....	107
Desconectar la IMPRESSA.....	107
4 Ajustes permanentes en el modo de programación	108
Programación del aroma INTENSO o ESTÁNDAR.....	109
Programación de la temperatura	109
Programación de la hora.....	110
Programación de la hora de conexión automática.....	111
Programación de la hora de desconexión automática.....	112
Contador de tazas interrogable.....	112
Programación del idioma	113
Programación para la indicación 24H/AM/PM	114
Programación de la indicación en ML/OZ.....	114
5 Conservación	115
Instrucciones generales de limpieza.....	115
Cambiar el filtro.....	116
Enjuagar la IMPRESSA	116
Enjuague del vaporizador Profi Cappuccino	117
Limpiar el vaporizador Profi Cappuccino.....	117

Limpiar la IMPRESA.....	118
IMPRESA calcificada.....	120
6 Mensajes en el visualizador	123
7 Eliminación de anomalías	124
8 Transporte y eliminación respetuosa con el medioambiente	125
Transporte / Vaciar el sistema.....	125
Eliminación.....	125
9 Datos técnicos	126
10 Contactos JURA / Advertencias legales	128

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



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



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 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 tropiezos 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 tropiezos.
- 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 tropiezos.

⚠ 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.
- 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

- 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.

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

- 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.

1 Preparación y puesta en funcionamiento

JURA en Internet

Visítenos en Internet. En la página web JURA (www.jura.com) encontrará información interesante y actual sobre su GIGA, así como acerca de todo lo relativo al café.

Llenar el depósito de agua

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.
-
- ▶ Desmonte primeramente el depósito de agua y enjuágelo bien con agua fría del grifo (Fig. 4).
 - ▶ Rellene a continuación el depósito de agua y vuelva a colocarlo en la máquina de café. Preste atención de colocar correctamente el depósito de agua y de que encaje bien.

Rellenar granos de café

AVISO El café en grano tratado con aditivos (p. ej. azúcar en el caso del café torrefacto), el café molido y el café liofilizado dañan el mecanismo de molienda.

- ▶ Llene el recipiente de café en grano exclusivamente con café en grano natural.
-
- ▶ Abra primeramente la tapa del depósito (10) para café en granos y aparte la tapa de conservación del aroma (20).
 - ▶ Elimine posibles suciedades o cuerpos extraños que se encuentren en el depósito para el café en granos.
 - ▶ Rellene el depósito para el café con granos de café y vuelva a cerrar la tapa del depósito.

Interruptor principal




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** Antes de la puesta inicial en funcionamiento debe accionar el conmutador de alimentación (21) en su IMPRESSA.
- i** En caso de ausencias prolongadas (vacaciones etc.) Recomendamos apagar su IMPRESSA con el interruptor principal (21).

Su primera taza de café

- ▶ Rellene el depósito para el café (12) con granos de café.
- ▶ Ponga en marcha su IMPRESSA con el botón de puesta en funcionamiento  (3).

LANGUAGE ENGLISH

El anillo luminoso (2) está activado.

- ▶ Gire el Rotary Switch (1) hasta que aparezca el idioma deseado en el display. Por ejemplo hasta que aparezca en el IDIOMA ESPANOL.

- ▶ Confirme ahora su selección pulsando el Rotary Switch (1).
LLENAR AGUA

- ▶ Rellene el depósito de agua (10) con agua fresca.

ABR. GRIFO

- ▶ Coloque un recipiente debajo del vaporizador Profi Cappuccino (15) (Fig. 10).

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


SISTEMA SE LLENA

CERR. GRIFO

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

CALENTANDO

PULSAR ENJUAGAR

- ▶ Pulse el botón de servicio  (7).

ENJUAGA, la máquina se enjuaga.

LISTO

- i** Si apareciera sobre el Display el mensaje Poner CAFE, vuelva a pulsar el botón de extracción de café. Aún no se ha rellenado el molinillo con granos de café.

- i** Para conseguir una espuma extraordinaria podrá adaptar la salida del café orientable en altura (16) individualmente al tamaño de sus tazas (Fig. 3).

Determinar la dureza del agua

Con la tira reactiva Aquadur® incluida en el equipamiento podrá determinar la dureza del agua.

- ▶ Ponga la tira brevemente (1 segundo) bajo el agua corriente. Sacuda el agua.
 - ▶ Espere aprox. 1 minuto.
 - ▶ Lea el grado de dureza del agua según la coloración de la tira reactiva Aquadur® con ayuda de la descripción que aparece en el embalaje.
- Ahora podrá ajustar la dureza del agua.

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

Ajuste del grado hidrotimétrico

- i** Dentro de la IMPRESSA se calienta agua. Esto puede provocar una calcificación como consecuencia del uso, que se indicará automáticamente. Antes de la primera puesta en funcionamiento, deberá ajustarse la IMPRESSA a la dureza del agua utilizada. Utilice para este efecto los bastoncitos de prueba que vienen adjuntos.
- i** Si es que el filtro está activado, ya no aparecerá la rutina Dureza del agua.
- i** La IMPRESSA dispone de 5 grados de dureza que podrán ajustarse y que serán indicados sobre el display mientras se realice el ajuste del grado hidrotimétrico del agua.

Las indicaciones sobre el display significan:

- NIVEL --: la función dureza del agua está desconectada
- NIVEL 1: grado hidrotimétrico del agua en Alemania 1– 7°
- NIVEL 2: grado hidrotimétrico del agua en Alemania 8–15°
- NIVEL 3: grado hidrotimétrico del agua en Alemania 16–23°
- NIVEL 4: grado hidrotimétrico del agua en Alemania 24–30°

La IMPRESSA está ajustada desde fábrica a un grado hidrotimétrico del agua NIVEL 3. Existe la posibilidad de modificar este ajuste. Para ello deberá proceder de la siguiente manera:

LISTO

- ▶ Pulse el botón de programación **P** (4), el anillo luminoso (2) está activado.

FILTRO

- ▶ Gire el Rotary Switch (1) hasta que aparezca el siguiente mensaje sobre el display: DUREZA.
- ▶ Pulse entonces el Rotary Switch (1) para entrar en esta rutina.

NIVEL 3

- ▶ A continuación gire el Rotary Switch (1) hasta que aparezca el nivel deseado. Por ejemplo NIVEL 4.
- ▶ Confirme el nivel que haya seleccionado pulsando el Rotary Switch (1).

DUREZA

- ▶ Pulse a continuación el botón de programación (4) para salir de este modo.

LISTO

Introducir el filtro

i La utilización correcta del cartucho de filtro CLEARYL Blue, hará innecesaria la descalcificación de su máquina de café.

- ▶ Abra la tapa del soporte para el cartucho filtrante. Introduzca el cartucho en el depósito de agua presionando ligeramente sobre el mismo (Fig. 1).
- ▶ Cierre la tapa del soporte para el cartucho hasta que pueda oír que se ha engatillado.
- ▶ Rellene el depósito de agua con agua fría y fresca del grifo y vuélvalo a introducir en la máquina.
- ▶ Pulse el botón de programación **P** (4), el anillo luminoso (2) está activado.

FILTRO

- ▶ Pulse entonces el Rotary Switch (1) para entrar en esta rutina.

NO —

- ▶ Gire el Rotary Switch (1) hasta que aparezca el siguiente mensaje sobre el display: SI ✓.
- ▶ Pulse el Rotary Switch (1) para activar el cartucho filtrante.

COLOCAR / ABR. GRIFO

- ▶ Coloque un recipiente suficientemente dimensionado (mín. 17 oz o 500 ml) debajo del vaporizador Profi Cappuccino (15) (Fig. 10).
- ▶ Si aún no ha procedido, introduzca ahora el filtro CLEARYL Blue.
- ▶ Abra la llave de extracción para vapor / agua caliente (14) (Fig. 13).

FILTRO/ENJUAGA

CERR. GRIFO

- ▶ Cierre la llave de extracción para vapor / agua caliente (14). Su IMPRESSA se calienta a la temperatura adecuada de café.

CALENTANDO

LISTO

- i** Ahora el filtro está activado. El resultado es que en el modo de programación ya no aparecerá la rutina Dureza del agua.

Ajuste del mecanismo molidor

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

AVISO

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.

- ▶ Abra primeramente la tapa del depósito (12) para café en granos y aparte la tapa de conservación del aroma (13).
- ▶ Para ajustar el grado de molienda, deberá ajustar el botón giratorio (Fig. 2) a la posición deseada.


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.

Ajustar la cantidad de agua para un café




- i** La indicación en oz es un valor de orientación y puede diferir de la cantidad efectiva.
- i** Con el botón de extracción para 2 tazas  (6), la máquina duplica automáticamente la cantidad de agua.
- i** También podrá modificar la cantidad de agua / interrumpir la extracción estando el proceso en curso. Gire el Rotary Switch (1) hasta que aparezca la indicación deseada en ml sobre el display.

La cantidad de agua para un café puede dosificarse en pasos de 0,5 oz (5 ml) por medio del Rotary Switch (1).

LISTO

- ▶ Gire el Rotary Switch (1) hasta que aparezca la cantidad de agua deseada para un café en el display:
Por ejemplo 4.0 OZ (120 ml).

Extracción de 1 taza de café

- i** Durante el proceso de molienda tiene la posibilidad de aumentar en cualquier momento la intensidad del café pulsando de nuevo el botón de extracción para 1 taza . Por ejemplo: pulsando tres veces el botón de extracción para 1 taza  podrá obtener un café fuerte: FUERTE.
- i** Podrá elegir entre 3 grados diferentes de intensidad para el café, simplemente pulsando un botón. Cuanto más tiempo pulse el botón de extracción para 1 taza , más fuerte saldrá el café (display: SUAVE/NORMAL/FUERTE).
- i** Por medio del Rotary Switch (1) podrá ajustar la cantidad de agua deseada para un café antes de proceder a la extracción de café.

- i** Igualmente podrá interrumpir anticipadamente la extracción pulsando cualquiera de los botones de extracción para café.
- i** Existe la posibilidad de llamar la cantidad de agua para un café de la última extracción pulsando el Rotary Switch (1).

LISTO


- ▶ Coloque una taza vacía debajo de la salida de café graduable en altura (17).
- ▶ Pulse el botón de extracción para 1 taza (5) hasta que aparezca la intensidad deseada de café en el display: **SUAVE. 6.0 OZ** (180 ml) (este es el último ajuste de la cantidad de agua para un café), el anillo luminoso (2) está activado.
- ▶ Volviendo a girar el Rotary Switch (1) podrá elegir individualmente la cantidad de agua para un café:
Por ejemplo: **5.0 OZ** (160 ml).
Por ejemplo: **SUAVE.**
Se prepara el producto deseado.

LISTO

Extracción de 2 tazas de café

- i** En la extracción de 2 tazas de café no será posible ajustar la intensidad del café. Se extraerán automáticamente dos tazas de café suave.
- i** Por medio del Rotary Switch (1) podrá ajustar la cantidad de agua deseada para un café antes de proceder a la extracción de café. El valor ajustado (ml) se refiere a 1 taza.
- i** También podrá interrumpir anticipadamente la extracción pulsando cualquiera de los botones de extracción para café.
- i** Existe la posibilidad de llamar la cantidad de agua para un café de la última extracción pulsando el Rotary Switch (1).

LISTO

- ▶ Coloque 2 tazas vacías debajo de la salida de café graduable en altura (16).
- ▶ Pulse el botón de extracción para 2 tazas  (6).
2 TAZAS
4.0 OZ (120 ml) (este es el último ajuste de la cantidad de agua para un café), el anillo luminoso (2) está activado.

- ▶ Volviendo a girar el Rotary Switch (1) podrá elegir individualmente la cantidad de agua para un café:

Por ejemplo: 7.0 OZ (210 ml).

2 TAZAS

Se prepara el producto deseado.

LISTO

Extracción de café con café premolido

- i** No utilice nunca café instantáneo que sea soluble en el agua. Nosotros le recomendamos utilizar siempre y exclusivamente polvo de granos de café recién molidos o café premolido y embalado al vacío. No cargue nunca más de dos porciones de polvo de café. La boca de relleno no es ningún depósito de almacenamiento. Preste atención de que el grado de molienda del café en polvo que vaya a utilizar no sea demasiado fino. De lo contrario pueden producirse obstrucciones en el sistema y el café sólo podrá salir de gota en gota.

- i** Si se ha cargado una cantidad insuficiente de café en polvo, aparecerá un mensaje en el display indicando este estado. La IMPRESSA interrumpe el proceso y vuelve al estado de preparado.

- i** También podrá interrumpir anticipadamente la extracción pulsando cualquiera de los botones de extracción para café.

LISTO

- ▶ Coloque 1 taza o 2 tazas vacías debajo de la salida de café graduable en altura (17)



- ▶ Abra la tapadera del embudo de relleno para café premolido (11).

PONER POLVO

- ▶ Vierta ahora una o dos cucharitas de medida arrasada de café premolido en el embudo de relleno para café premolido (11) (Fig. 11) y vuelva a cerrar la tapadera.

POLVO

ELEGIR TECLA

- ▶ Elija el botón de extracción para 1 taza  (5) o el botón de extracción para 2 tazas  (6).

4.0 OZ (120 ml) (este es el último ajuste de la cantidad de agua para un café), el anillo luminoso (2) está activado.

POLVO

- ▶ Volviendo a girar el Rotary Switch (1) podrá elegir individualmente la cantidad de agua para un café. Por ejemplo:
7.0 OZ (210 ml).

POVUO

Se prepara el producto deseado.

LISTO

Extracción de agua caliente

- i** Si no realiza ningún ajuste por medio del Rotary Switch (1) se extraerá automáticamente la misma cantidad de agua que en la última extracción.
- i** En vista de obtener un flujo de agua perfecto, deberá montar la tobera del agua caliente (Fig. 5). No cambie la tobera del agua caliente directamente después de haber extraído agua, ya que está bastante caliente.

⚠ ATENCIÓN

Peligro de escaldadura por salpicaduras de agua caliente.

- ▶ Evite el contacto directo con la piel.

LISTO

- ▶ Coloque una taza debajo de la tobera de agua caliente desmontable (16).

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

El anillo luminoso (2) está activado

Por ejemplo 4.5 OZ (140 ml).

AGUA

- ▶ Gire el Rotary Switch (1) hasta que aparezca la cantidad de agua deseada para un café en el display.

For example, 6.5 OZ (200 ml).

AGUA

Una vez conseguida la cantidad de agua deseada aparecerá en el display el mensaje: CERR. GRIFO.

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

LISTO

- i** Es posible que debido al sistema aún salga algo de agua antes de cerrar el GRIFO.

Extracción de vapor

- i** La función “Vapor” se utiliza para la preparación de espuma de leche, leche caliente y para el proceso de limpieza del vaporizador Profi Cappuccino (15).
- i** Con el tubo espumador de 2 salidas, opcionalmente disponible, pueden calentarse y espumarse líquidos con la función “Vapor”.
- i** Preste atención a que el tubo esté correctamente colocado al extraer vapor. En caso de obstruirse el tubo por partículas de leche o en caso de un montaje incorrecto, durante el funcionamiento puede ocurrir que se desprenda el tubo.
- i** Debido al sistema, al extraer vapor primero sale un poco de agua. Sin embargo, esto no afecta de ningún modo al resultado.

⚠ ATENCIÓN

Peligro de escaldadura por salpicaduras de vapor.

- ▶ Evite el contacto directo con la piel.

LISTO

- ▶ Pulse el botón de preselección de vapor  (8).

CALENTANDO

VAPOR / LISTO

- ▶ Abra la llave para la extracción de vapor/agua caliente (14) para extraer vapor.
El anillo luminoso (2) está activado.
- ▶ El tiempo de extracción de vapor puede ajustarse individualmente, gire el Rotary Switch (1) hasta que aparezcan los SEC deseados en el display. Por ejemplo: 35 SEC.

- i** Si no se modifica el tiempo de extracción de vapor en el Rotary Switch (1), se extraerá la última cantidad de vapor extraída.

Durante la extracción de vapor, aparece en el display VAPOR. Una vez alcanzada la cantidad de vapor, aparece en el display CERR. GRIFO.

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

- i** Mientras aparezca en el display VAPOR / LISTO, la máquina permanece en disponibilidad para la extracción de vapor.
- i** Debido al sistema, antes de cerrar la llave aún puede salir vapor.

Extracción de cappuccino con el vaporizador Profi Cappuccino

i La extracción de vapor siempre puede interrumpirse antes de tiempo, cerrando la llave para la extracción de vapor/agua caliente (13).

i El cappuccino está compuesto de tres partes iguales de café espresso, leche caliente y espuma de leche. Con el vaporizador Profi Cappuccino (15) se genera la parte de la leche. Al extraer vapor se genera una depresión, que aspira la leche con ayuda del vaporizador Profi Cappuccino (15) y produce la espuma de leche. Al ajustar la palanca selectora del vaporizador Profi Cappuccino a la posición “Leche” (Fig. 20), podrá calentarse la leche.

i Para un funcionamiento correcto hay que limpiar periódicamente el vaporizador Profi Cappuccino (15).

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

▶ Al usar el tubo por primera vez, retire la tapa protectora del vaporizador Profi Cappuccino (Fig. 6). La tapa protectora solo se utiliza durante el transporte, a modo de protección contra la penetración de impurezas.

▶ Extraiga el tubo de aspiración de leche del Welcome Pack y conéctelo al vaporizador Profi Cappuccino.

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

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

▶ Gire la palanca selectora del vaporizador Profi Cappuccino a la posición “Espuma de leche” (Fig. 18).

LISTO

▶ Pulse el botón de preselección de vapor \downarrow (8).

CALENTANDO

VAPOR / LISTO

- ▶ Abra la llave para la extracción de vapor/agua caliente (Fig. 13) para extraer vapor.
La espuma de leche comienza a prepararse. El anillo luminoso (2) está activado.
- i** El tiempo de extracción de vapor puede ajustarse individualmente, gire el Rotary Switch (1) hasta que aparezcan los SEC deseados en el display. Por ejemplo 35 SEC.
- i** Si no se modifica el tiempo de extracción de vapor en el Rotary Switch (1), se extraerá la última cantidad de vapor extraída.
- i** Adapte el tiempo de extracción de vapor al tamaño de su taza.

Durante la extracción de vapor, aparece en el display VAPOR. Una vez alcanzada la cantidad de vapor, aparece en el display CERR. GRIFO.
- ▶ Cierre la llave para la extracción de vapor/agua caliente (14).
VAPOR / LISTO
- i** Dispone de la opción de interrumpir anticipadamente la extracción de vapor en cualquier momento simplemente cerrando el grifo para extracción de vapor/agua caliente (14).
- i** Mientras aparezca en la visualización VAPOR / LISTO, el aparato permanece habilitado para el suministro de vapor.
- i** Debido a las condiciones del sistema, antes de cerrar el grifo puede seguir saliendo vapor y goteando algo de leche.

▶ Sitúe ahora su taza con la espuma de leche debajo de la salida de café y extraiga el producto de café deseado (Fig. 8). Su Cappuccino está listo.
- i** Para que el vaporizador Profi Cappuccino (15) funcione sin problemas, deberá enjuagarlo con agua después de cada preparación de leche.

Extracción de leche caliente con el vaporizador Profi Cappuccino

- i** Gire la palanca selectora del vaporizador Profi Cappuccino a la posición “Leche” (Fig. 20). El proceso para la extracción de leche caliente es idéntico al proceso de extracción de espuma de leche para cappuccino (ver el capítulo 2 » Preparación – Extracción de cappuccino con el vaporizador Profi Cappuccino«).
- i** Para que el vaporizador Profi Cappuccino (15) funcione sin problemas, deberá enjuagarlo con agua después de cada preparación de leche.

3 Funcionamiento diario

Vaciar el cajón para los posos

VACIAR CAJON

i Si aparece este mensaje en el display, no podrá extraerse nada más, de modo que deberá vaciarse el cajón (Fig. 14).


- ▶ La bandeja recogegotas deberá ponerse aparte con cuidado, ya que lleva agua dentro.

FALTA BANDEJA


- ▶ Vuelva a colocar la bandeja recogegotas vacía y limpia en la IMPRESSA.

LISTO

Desconectar la IMPRESSA

i Para garantizar un perfecto funcionamiento de su IMPRESSA, rogamos apagar la máquina con el interruptor principal (21) cuando ya sólo este iluminado el símbolo  (3) sobre el display.

LISTO

- ▶ Desconecte la IMPRESSA por medio del botón de puesta en funcionamiento  (3).

ENJUAGA

Se activa el enjuagado automático de apagado.

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.

i La IMPRESSA está ajustada desde fábrica de tal manera, que permite extraer un café sin necesidad de programación adicional. Para adaptar el resultado a su propio gusto, existe la posibilidad de programar individualmente algunos valores.

Podrán programarse los siguientes niveles:

- Filtro
- dureza del agua
- aroma
- temperatura
- hora
- hora de conexión automática
- hora de desconexión automática
- extracciones
- selección del idioma
- display

i **Botón de programación P (4):** Por medio del botón de programación P (4) tendrá acceso al programa y podrá salir de él (no se almacenarán los valores).

i **Rotary switch:** Al girar este interruptor podrá modificar los valores ajustados o seleccionar la siguiente rutina. Pulsando este interruptor podrá llamar los valores o almacenar los valores seleccionados.

Programación del aroma INTENSO o ESTÁNDAR

- i** El aroma está ajustado desde fábrica al valor intenso. Si este es su deseo, existe la posibilidad de ajustar el aroma al valor estándar.

LISTO

- ▶ Pulse el botón de programación **P** (4) hasta que aparezca **FILTRO**.

El anillo luminoso (2) está activado.

- ▶ Gire el Rotary Switch (1) hasta llegar a la rutina **AROMA**.

AROMA

- ▶ Pulse el Rotary Switch (1).

INTENSO

- ▶ A continuación gire el Rotary Switch (1) hasta que aparezca el siguiente mensaje en el display: **ESTANDAR**.

- ▶ Para confirmar el nuevo ajuste del aroma deberá pulsar el Rotary Switch (1).

AROMA

- ▶ Pulse el botón de programación **P** (4) para salir del modo de programación o proceda a la selección de la siguiente rutina por medio del Rotary Switch (1).

LISTO

Programación de la temperatura

⚠ 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.

LISTO

- ▶ Pulse el botón de programación **P** (4) hasta que aparezca **FILTRO**.

El anillo luminoso (2) está activado.

- ▶ Gire el Rotary Switch (1) hasta llegar a la rutina **Temperatura**.

TEMP.

4 Ajustes permanentes en el modo de programación

- ▶ Pulse el Rotary Switch (1).
ALTA
- ▶ Ahora gire el Rotary Switch (1) para modificar la temperatura de ALTA a NORMAL (o viceversa).
NORMAL
- ▶ To confirm the new settings, press the Rotary Switch (1).
TEMP.
- ▶ Pulse el botón de programación **P** (4) para salir del modo de programación o proceda a la selección de la siguiente rutina por medio del Rotary Switch (1).
LISTO

Programación de la hora

- i** En el caso de que quiera servirse de la función de conexión automática, resulta necesario realizar la siguiente programación.

LISTO

- ▶ Pulse el botón de programación **P** (4) hasta que aparezca
FILTRO.
El anillo luminoso (2) está activado.
- ▶ Gire el Rotary Switch (1) hasta llegar a la rutina HORA.
HORA
- ▶ Pulse el Rotary Switch (1) para entrar en la rutina HORA.
--- : ---
- ▶ Ahora gire el Rotary Switch (1) para modificar las horas.
12 : ---
- ▶ Pulse el Rotary Switch (1) para confirmar las horas ajustadas y para activar los minutos.
12 : ---
- ▶ Gire el Rotary Switch (1) para seleccionar los minutos.
12 : 05
- ▶ Para almacenar el nuevo ajuste deberá pulsar el Rotary Switch (1).
HORA
- ▶ Pulse el botón de programación **P** (4) para salir del modo de programación o proceda a la selección de la siguiente rutina por medio del Rotary Switch (1).
LISTO

Programación de la hora de conexión automática

- i** Si se desconecta la máquina de la alimentación de corriente resultará necesario volver a programar la hora.
- i** Si desea ajustar la hora de conexión automática resulta imprescindible realizar de antemano la programación de la hora (ver el capítulo 2 » Ajustes permanentes en el modo de programación – Programación de la hora«).

LISTO

- ▶ Pulse el botón de programación **P** (4) hasta que aparezca
FILTRO.
El anillo luminoso (2) está activado.
- ▶ Gire el Rotary Switch (1) hasta llegar a la rutina MAO. ENC. .
MAO. ENC. .
- ▶ Pulse el Rotary Switch (1) para entrar en la rutina MAO. .
ENC. .
--- : ---
- ▶ Gire el Rotary Switch (1) para seleccionar la hora de conexión.
12 : ---
- ▶ Pulse el Rotary Switch (1) para confirmar la hora de conexión
ajustada y para activar los minutos.
12 : ---
- ▶ Gire el Rotary Switch (1) para seleccionar los minutos.
12 : 05
- ▶ Para almacenar la nueva hora de conexión deberá pulsar el
Rotary Switch (1).
MAO. ENC. .
- ▶ Pulse el botón de programación **P** (4) para salir del modo de
programación o proceda a la selección de la siguiente rutina
por medio del Rotary Switch (1).

LISTO

Programación de la hora de desconexión automática

- i** Tiene la posibilidad de programar su IMPRESA a una hora de desconexión automática. Podrá elegir entre 0.5 y 9 horas o --:-- (desconectada).

LISTO

- ▶ Pulse el botón de programación **P** (4) hasta que aparezca FILTRO.

El anillo luminoso (2) está activado.

- ▶ Gire el Rotary Switch (1) hasta llegar a la rutina APAG. EN. APAG. EN

- ▶ Pulse el Rotary Switch (1) para entrar en la rutina: hora de desconexión APAG. EN.

E. O HORAS

- ▶ Gire el Rotary Switch (1) para seleccionar la hora de desconexión.

1. 0 HORAS

- ▶ Pulse el Rotary Switch (1) para almacenar la nueva hora de desconexión (1).

APAG. EN

- ▶ Pulse el botón de programación **P** (4) para salir del modo de programación o proceda a la selección de la siguiente rutina por medio del Rotary Switch (1).

LISTO

Contador de tazas interrogable

Podrá pedirse entrega de los siguientes productos:

- 1 taza
- 2 tazas
- café premolido

LISTO

- ▶ Pulse el botón de programación **P** (4) hasta que aparezca FILTRO.

El anillo luminoso (2) está activado.

- ▶ Gire el Rotary Switch (1) hasta llegar a la rutina EXTRAOC. . EXTRAOC. .

- ▶ Pulse el Rotary Switch (1) para entrar en la rutina EXTRAOC. .

En el display aparece la cantidad total de cafés extraídos.

Por ejemplo: 100.

- ▶ Pulse uno de los botones de extracción para llamar las extracciones individuales (1 taza ☞, 2 tazas ☞, café premolido).
 - ▶ Pulsando el botón de extracción para 1 taza ☞ aparecerá por ejemplo en el display ☞.
- i** Existe la posibilidad de llamar la cantidad de café premolido abriendo el embudo de relleno para café premolido.
- ▶ Si desea terminar la exploración de datos pulse el Rotary Switch (1).
EXTRACC.
 - ▶ Pulse el botón de programación P (4) para salir del modo de programación o proceda a la selección de la siguiente rutina por medio del Rotary Switch (1).
LISTO

Programación del idioma

- LISTO
- ▶ Pulse el botón de programación P (4) hasta que aparezca FILTRO.
El anillo luminoso (2) está activado.
 - ▶ Gire el Rotary Switch (1) hasta llegar a la rutina: IDIOMA.
IDIOMA
 - ▶ Pulse el Rotary Switch (1) para entrar en la rutina: IDIOMA.
 - ▶ Gire el Rotary Switch (1) hasta que aparezca el idioma deseado en el display. Por ejemplo ENGLISH.
 - ▶ Press the Rotary Switch (1) to save the selected language.
LANGUAGE
 - ▶ Pulse el botón de programación P (4) para salir del modo de programación o proceda a la selección de la siguiente rutina por medio del Rotary Switch (1).
READY

Programación para la indicación 24H/AM/PM

LISTO

- ▶ Pulse el botón de programación **P** (4) hasta que aparezca FILTRO.

El anillo luminoso (2) está activado.

- ▶ Gire el Rotary Switch (1) hasta que aparezca INDICAC.

INDICAC

- ▶ Pulse el Rotary Switch (1)

ML/OZ

- ▶ Gire el Rotary Switch (1) hasta que aparezca 24H/AM PM.

- ▶ Pulse el Rotary Switch (1)

P.ej. 24H.

- ▶ Seleccione el ajuste deseado.

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

INDICAC

- ▶ Pulse el botón de programación **P** (4) para salir del modo de programación o proceda a la selección de la siguiente rutina por medio del Rotary Switch (1).

LISTO

Programación de la indicación en ML/OZ

LISTO

- ▶ Pulse el botón de programación **P** (4) hasta que aparezca FILTRO.

El anillo luminoso (2) está activado.

- ▶ Gire el Rotary Switch (1) hasta que aparezca INDICAC.

INDICAC

- ▶ Pulse el Rotary Switch (1).

ML/OZ

- ▶ Pulse el Rotary Switch (1).

P.ej. ML.

- ▶ Eliga el ajuste deseado.

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

INDICAC

- ▶ Pulse el botón de programación **P** (4) para salir del modo de programación o proceda a la selección de la siguiente rutina por medio del Rotary Switch (1).

LISTO

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.



Instrucciones generales de limpieza

- Nunca deberán utilizarse para la limpieza objetos que puedan rallar la superficie como limpiaollas, fregadores o sustancias químicas corrosivas.
- Limpiar las superficies de la máquina por dentro y por fuera con un paño suave humedecido.
- Limpiar la tobera de agua caliente descambiable cada vez que se utilice.
- Para que el vaporizador Profi Cappuccino funcione sin problemas, debe enjuagarlo con agua después de cada preparación de leche.
- Para que su vaporizador Profi Cappuccino funcione correctamente, debe limpiarlo diariamente siempre que haya preparado leche.
- El depósito de agua deberá enjuagarse y rellenarse con agua fresca cada día.
- i** En el caso de detectar depósitos calcáreos dentro del depósito de agua, podrá eliminarlos con un descalcificador de uso corriente. Para ello deberá sacar el depósito de agua (Fig. 4).
- i** En caso de utilizar un cartucho del filtro CLEARYL Blue resulta necesario ponerlo aparte antes de descalcificar el depósito.

Cambiar el filtro

- i** Después de haber adquirido aprox. unos 2000 oz (60 litros) de agua se ha perdido el efecto filtrante del filtro. Sobre el display aparecerá el requerimiento de cambiar el filtro. Rogamos controlar el tiempo de utilización del filtro CLEARYL Blue con ayuda de la escala en el soporte del filtro situado en el depósito de agua.

LISTO / FILTRO

- ▶ Desconecte su IMPRESSA por medio del botón de puesta en funcionamiento  (3).
- ▶ Pulse el botón de servicio  (7) hasta que aparezca el siguiente mensaje: CAMBIAR / ABR. GRIFO.
- ▶ Saque el depósito de agua de la máquina y vacíelo.
- ▶ Abra la tapa del soporte para el cartucho filtrante. Introduzca el cartucho en el depósito de agua presionando ligeramente sobre el mismo (Fig. 1).
- ▶ Cierre la tapa del soporte para el cartucho hasta que pueda oír que se ha engatillado.
- ▶ Rellene el depósito de agua con agua fría y fresca del grifo y vuélvalo a introducir en la IMPRESSA.
- ▶ Coloque un recipiente suficientemente dimensionado (aprox. 34 oz (1 litro)) debajo del vaporizador Profi Cappuccino (15) (Fig. 10) y abra la llave de extracción para vapor / agua caliente (14) (Fig.13).

ENJUAGA / FILTRO

CERR. GRIFO


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

CALENTANDO

LISTO

Enjuagar la IMPRESSA

- i** Si la máquina de café está desconectada y ya se ha enfriado, se exigirá un proceso de enjuagado al volverla a conectar. Al desconectar la máquina se inicia automáticamente el proceso de enjuagado.

- ▶ Ponga en marcha su máquina de café con el botón de puesta en funcionamiento CONECTADO/DESCONECTADO  (3).

CALENTANDO

PULSAR ENJUAGAR

- ▶ Pulse el botón de servicio  (7).

ENJUAGA

LISTO

Enjuague del vaporizador Profi Cappuccino

- ▶ Retire con cuidado el vaporizador Profi Cappuccino (15) de su IMPRESSA.
- ▶ Desmonte los componentes del vaporizador Profi Cappuccino (15) (Fig. 16).
- ▶ Enjuague minuciosamente todas las piezas del tubo poniéndolas bajo el grifo del agua.
- ▶ Vuelva a montar el vaporizador Profi Cappuccino (15) y vuelva a insertarlo en su IMPRESSA.

Limpiar el vaporizador Profi Cappuccino

- i** Para que el vaporizador Profi Cappuccino (15) funcione correctamente, deberá limpiarlo diariamente siempre que haya preparado espuma de leche o leche caliente.
- i** Su IMPRESSA no le va a requerir que limpie el vaporizador Profi Cappuccino.
- i** Puede adquirir el limpiador del sistema de leche JURA en su comercio especializado.

⚠ 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 limpiador 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 etiqueta.

- ▶ Coloque un recipiente debajo del vaporizador Profi Cappuccino (Fig. 9).

- ▶ Llene un segundo recipiente con 8,5 oz (250 ml) de agua fresca y añada un tapón del limpiador del sistema de leche.
- ▶ Sumerja el tubo de aspiración de leche en el segundo recipiente con el limpiador del sistema de leche (Fig. 9).

LISTO

- ▶ Pulse el botón de preselección de vapor \downarrow (8).

CALENTANDO

VAPOR / LISTO

- ▶ Abra ahora la llave de extracción para vapor/agua caliente (Fig. 13) para extraer vapor.
- ▶ Extraiga vapor hasta que el recipiente con el purificador Cappuccino esté vacío. De este modo se lavan el vaporizador Profi Cappuccino y el tubo de aspiración de leche.
- ▶ Cierre la llave de extracción para vapor/agua caliente.

VAPOR / LISTO

i Mientras aparezca en la visualización VAPOR / LISTO, el aparato permanece habilitado para el suministro de vapor.

- ▶ Llene el recipiente con 8,5 oz (250 ml) de agua fresca. Sumerja el tubo de aspiración de leche en el recipiente con el agua fresca.

i Cuando en el display aparece LISTO, pulse de nuevo el botón de preselección de vapor (8) para situar la cafetera en preparación de vapor.

- ▶ Abra la llave para la extracción de vapor/agua caliente (Fig. 13) para extraer vapor.
- ▶ Extraiga vapor hasta que esté vacío el recipiente con el agua fresca. Durante este proceso, el vaporizador Profi Cappuccino (15) y el tubo de aspiración de leche se enjuagan con agua fresca.

La limpieza del vaporizador Profi Cappuccino ha concluido, su IMPRESSA está lista para funcionar.

Limpiar la IMPRESSA

Después de 200 extracciones o 160 enjuages deberá limpiarse la IMPRESSA, cosa que se indicará en el display. Podrá seguir extrayendo café o agua caliente/vapor. No obstante le recomendamos realizar la limpieza dentro de los próximos días.

⚠ ADVERTENCIA

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.

La IMPRESSA dispone de un programa integrado de limpieza. Este proceso tarda unos 15 minutos.

- i** Recomendamos utilizar las pastillas de limpieza originales JURA que podrá conseguir en su comerciante especializado. Estas pastillas están especialmente adaptadas al programa de limpieza de su IMPRESSA.
- i** Después de cada proceso de limpieza deberá limpiarse el embudo de relleno para café premolido (11).

LISTO/LIMPIEZA

- ▶ Pulse el botón de servicio  (7) hasta que aparezca el siguiente mensaje: VACIAR BANDEJA.
 - ▶ Vacíe la bandeja.
- FALTA BANDEJA**
- ▶ Vuelva a colocar la bandeja debidamente en su sitio.
 - ▶ Quite la rejilla escurridora (19).
 - ▶ Coloque un recipiente de 34 oz (1 litro) (Fig. 12) debajo de la salida de café orientable en altura (17).

PULSAR ENJUAGAR

- ▶ Pulse el botón de servicio ☸ (7).

LAVA
INTRODU FASTILLA

- ▶ Fill in the tablet (see Fig. 15).

PULSAR ENJUAGAR

- ▶ Pulse el botón de servicio ☸ (7).

LAVA
VACIAR BANDEJA
FALTA BANDEJA
LISTO

- ▶ Después de haber llevado a cabo la limpieza, deberá frotar el pozo para café molido con un paño seco.
El proceso de limpieza ha terminado con éxito.

IMPRESSA calcificada

La IMPRESSA se calcifica debido al uso. El depósito calcáreo depende del grado hidrotimétrico del agua local. La IMPRESSA reconoce la necesidad de una descalcificación. Podrá seguir extrayendo café o agua caliente/vapor. No obstante le recomendamos realizar la descalcificación dentro de los próximos días.

ADVERTENCIA

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 etiqueta.

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



- ▶ Realice la descalcificación completamente.

i El contacto del producto descalcificador con superficies delicadas (p. ej. mármol) puede provocar daños en ellas. Elimine inmediatamente las salpicaduras.

La IMPRESSA dispone de un programa integrado de descalcificación. El proceso tarda unos 40 minutos.

- i** Recomendamos utilizar las pastillas de descalcificación originales JURA que podrá conseguir en su comerciante especializado. Estas pastillas están especialmente adaptadas al programa de descalcificación de su IMPRESSA.
- i** Cuando sea preciso descalcificar la IMPRESSA, aparecerá una indicación en el display. Sin embargo podrá seguir extrayendo café o agua caliente / vapor e iniciar el programa de descalcificación más adelante. El programa de descalcificación se inicia estando la máquina desconectada. No deberá interrumpirse el proceso de descalcificación después de haber sido iniciado.
- i** En cualquier caso deberá esperar hasta que se haya consumido el descalcificador utilizado y se haya vaciado el depósito. Nunca rellenar descalcificador.

LISTO/ CON CAL


- ▶ Desconecte la IMPRESSA por medio del botón de puesta en funcionamiento  (3).
- ▶ Desmontar el vaporizador Profi Cappuccino (15) (Fig. 17).
- ▶ Pulse el botón de servicio  (7) hasta que aparezca el siguiente mensaje: VACIAR BANDEJA.
- ▶ Vacíe la bandeja.

FALTA BANDEJA

- ▶ Vuelva a colocar la bandeja debidamente en su sitio.
- AGENTE EN TANQUE
- ▶ Disuelva el contenido de una bandeja Blister (3 pastillas) completamente en 17 oz (0,5 litros) de agua en un recipiente y vierta la mezcla dentro del depósito de agua.

- ▶ Vuelva a colocar el depósito en su sitio.
ABR. GRIFO
AGENTE EN TANQUE
- ▶ Coloque un recipiente debajo de la salida de agua caliente (Fig. 17).
- ▶ Abra la llave de extracción para agua caliente / vapor (14) (Fig. 13).
DESCALC
CERR. GRIFO
- ▶ Cierre la llave de extracción para agua caliente / vapor (14).
DESCALC
VACIAR BANDEJA
- ▶ Vacíe la bandeja.
FALTA BANDEJA
- ▶ Vuelva a colocar la bandeja debidamente en su sitio.
LLENAR AGUA

i Se debe enjuagar bien el depósito de agua y rellenarlo con agua fría y fresca del grifo. A continuación vuélvalo a introducir en la IMPRESSA

- ABR. GRIFO
- ▶ Abra la llave de extracción para agua caliente / vapor (14) (Fig. 13).
DESCALC
CERR. GRIFO
Después de haber cerrado la llave de extracción para agua caliente / vapor (14) aparecerá en el display: DESCALC / VACIAR BANDEJA.
- ▶ Vacíe la bandeja.
FALTA BANDEJA
- ▶ Vuelva a colocar la bandeja debidamente en su sitio.
PULSAR ENJUAGAR
- ▶ Pulse el botón de servicio  (7).
ENJUAGA
LISTO
La descalcificación se ha llevado a cabo con éxito.

6 Mensajes en el visualizador

Mensaje	Causa/Consecuencia	Medida
LLENAR AGUA	El depósito de agua está vacío. El flotador está defectuoso.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Llenar el depósito de agua. ▶ Enjuagar o descalcificar el depósito de agua.
LLENAR CAFE	El depósito de café en granos está vacío. La indicación no desaparece aunque se hayan rellenado granos de café.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Rellenar granos de café. ▶ Extraer una taza de café. La indicación desaparece después de la primera extracción
VACIAR CAJON	El cajón para los posos está lleno. Después de vaciar la bandeja se ha vuelto a introducir demasiado pronto.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Vaciar el cajón para los posos. ▶ Colocar el cajón después de 10 segundos.
FALTA BANDEJA	La bandeja recogegotas no está correctamente colocada o falta.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Colocarla bien.
LISTO/LIMPIEZA	Hace falta una limpieza.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Llevar a cabo el proceso de limpieza.
LISTO/CON CAL	Hace falta una descalcificación.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Llevar a cabo el proceso de descalcificación.
LISTO/FILTRO	Se ha agotado el filtro.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Cambiar el filtro.
AVERIA	Avería general.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Desconectar. ▶ Separar de la red. ▶ Conectar la IMPRESSA a la red. ▶ Conectar la IMPRESSA. ▶ Dejar controlar la IMPRESSA por el servicio técnico de JURA.

7 Eliminación de anomalías

Problema	Causa/Consecuencia	Medida
El molinillo hace demasiado ruido.	Cuerpos extraños en el mecanismo molturador.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Sigue siendo posible la extracción de café a base de café molido. ▶ Dejar controlar la máquina de café por el servicio técnico de JURA.
Al espumar leche, se crea muy poca espuma.	El vaporizador Profi Cappuccino está sucio. Las piezas individuales del vaporizador Profi Cappuccino no están correctamente montadas	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Limpie el vaporizador Profi Cappuccino. ▶ Controle el montaje del vaporizador Profi Cappuccino.
Al extraer un café, el café sólo sale de gota en gota.	El grado de molienda es demasiado fino . El café premolido es demasiado fino.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Ajustar el grado a más grueso. ▶ Utilize un café premolido con un grado de molienda más grueso.

Pueden producirse interferencias en la pantalla debido a influencias electromagnéticas de alta frecuencia. Sin embargo podrá extraerse café en cualquier momento.

- i** Si no fue posible eliminar las anomalías, póngase en contacto con el servicio al cliente de su país (véase Capítulo 10 «Contactos JURA / Advertencias legales»).

8 Transporte y eliminación respetuosa con el medioambiente

Transporte / Vaciar el sistema

Este procedimiento resulta necesario para proteger la máquina contra daños a causa de heladas durante un transporte.

Condición previa: la IMPRESSA está **desconectada**.


- ▶ Coloque un recipiente debajo del vaporizador Profi Cappuccino (15) (Fig. 10).
- ▶ Pulse el botón de preselección de vapor (8) hasta que aparezca el siguiente mensaje: AER. GRIFO.
VACIANDO
CERR. GRIFO
La IMPRESSA se desconecta.

Eliminación

Elimine las máquinas antiguas respetando el medioambiente.



9 Datos técnicos

Voltaje	120 V ~, 60 Hz
Potencia	1450 W
Comprobación de seguridad	
Consumo de energía en standby	aprox. 3,5 Wh
Consumo de energía en disposición de servicio	aprox. 11,5 Wh
Presión de bomba	estática máx. 15 bares
Holding capacity of water tank	64.3 oz (1.9 l)
Holding capacity of bean container	7.1 oz (200 g)
Capacidad del depósito de borra	máx. 16 porciones
Longitud del cable	aprox. 43.3 in. (aprox. 1.1 m)
Peso	aprox. 20.1 lb (aprox. 9.1 kg)
Dimensions (W x H x D)	11 x 13.6 x 17.5 in. (28 x 34.5 x 44.5 cm)

Directivas La máquina cumple con las siguientes directivas:

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

10 Contactos JURA / Advertencias legales

JURA Elektroapparate AG
Kaffeeweltstrasse 10
CH-4626 Niederbuchsiten
Suiza

	EE. UU.: JURA CAPRESSO, Inc.	Canadá: FAEMA
Servicio técnico de atención al cliente		
Teléfono	1-800-220-5701	1-(855)-544-8600
Correo electrónico	contact@jura-capresso.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	81 Ruckman Road Closter, NJ 07624	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.faema-canada.jura.com

@ Encontrará otros datos de contacto para su país online en 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.

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.