



## Modo de empleo IMPRESSA F7



El modo de empleo ha sido distinguido por el instituto de comprobación independiente alemán TÜV SÜD con el sello de aprobación por su comprensibilidad, integridad de contenido y seguridad.



## Su IMPRESSA F7

<b>Elementos de control</b>	<b>4</b>
<b>Advertencias importantes</b>	<b>6</b>
Utilización conforme a lo previsto .....	6
Para su seguridad .....	6
<b>1 Preparación y puesta en funcionamiento</b>	<b>9</b>
JURA en Internet .....	9
Instalar la máquina .....	9
Llenar el recipiente de café en grano .....	9
Primera puesta en funcionamiento .....	9
Determinar la dureza del agua .....	13
Ajustar el mecanismo de molienda .....	13
Llenar el depósito de agua .....	14
<b>2 Preparación</b>	<b>15</b>
Ristretto, Espresso y café .....	16
Dos especialidades de café pulsando un botón .....	16
Cappuccino .....	16
Espuma de leche .....	18
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 .....	27
Modo de ahorro de energía .....	27
Desconexión automática .....	28
Enjuagues .....	29
Restablecer los ajustes de fábrica .....	30
Consultar informaciones .....	31
Unidad de cantidad de agua .....	32
Idioma .....	32
<b>5 Conservación</b>	<b>33</b>
Enjuagar la máquina .....	33
Enjuagar el vaporizador de espuma fina .....	34
Limpiar el vaporizador de espuma fina .....	34
Desmontar y enjuagar el vaporizador de espuma fina .....	36




Desmontar y enjuagar el vaporizador profesional de espuma fina.....	36
Colocar y activar el filtro .....	37
Cambiar el filtro.....	39
Limpiar la máquina.....	40
Descalcificar la máquina .....	41
Limpiar el recipiente de café en grano .....	44
Descalcificar el depósito de agua.....	44
<b>6 Mensajes en el visualizador</b>	<b>45</b>
<b>7 Eliminación de anomalías</b>	<b>46</b>
<b>8 Transporte y eliminación respetuosa con el medioambiente</b>	<b>48</b>
Transporte / Vaciar el sistema.....	48
Eliminación.....	48
<b>9 Datos técnicos</b>	<b>49</b>
<b>10 Índice alfabético</b>	<b>50</b>
<b>11 Contactos JURA / Advertencias legales</b>	<b>56</b>

## Descripción de símbolos

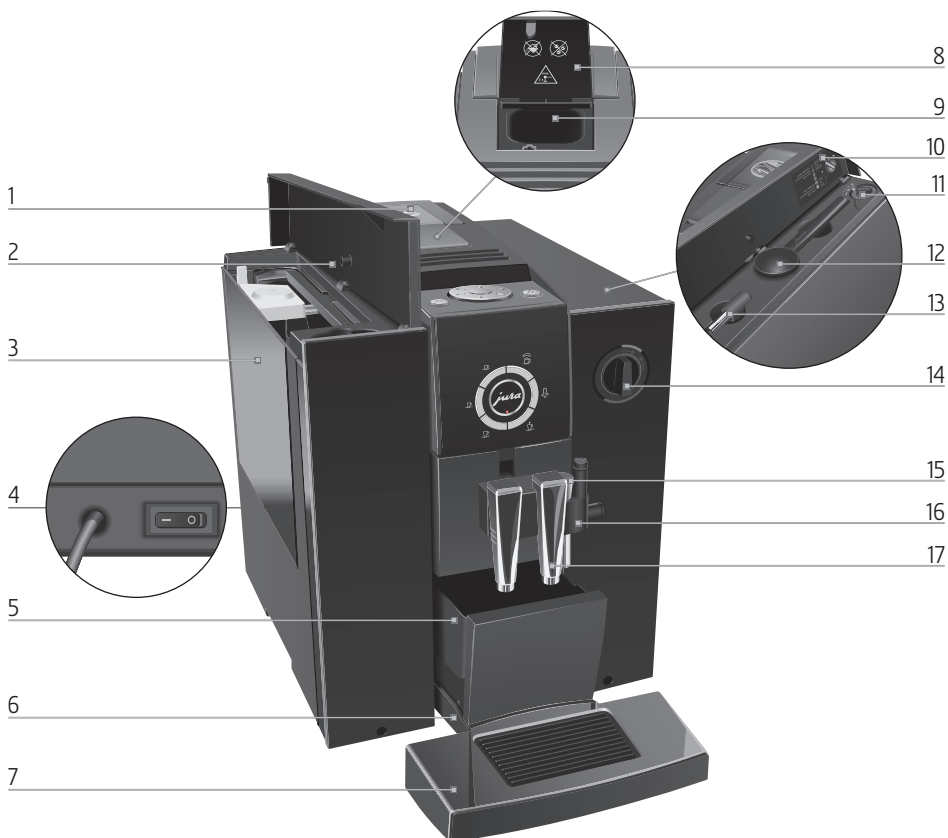
### Advertencias

 <b>ADVERTENCIA</b>	Tenga siempre en cuenta la información que va acompañada de <b>ATENCIÓN</b> o <b>ADVERTENCIA</b> con pictograma de advertencia. La palabra de señalización <b>ADVERTENCIA</b> hace referencia a posibles lesiones graves y la palabra de señalización <b>ATENCIÓN</b> , a posibles lesiones leves.
 <b>ATENCIÓN</b>	
<b>ATENCIÓN</b>	<b>ATENCIÓN</b> hace referencia a circunstancias que pueden provocar daños en la máquina.

### Símbolos utilizados

	<b>Requerimiento de acción.</b> Aquí se requiere una acción por su parte.
	<b>Advertencias y consejos</b> para que el manejo de su <b>IMPRESA</b> sea aún más fácil.
	<b>Indicación en el visualizador</b>




## Elementos de control









- |   |   |    |   |
|---|---|----|---|
| 1 | Recipiente de café en grano con tapa de protección de aroma                         | 10 | Tapa del compartimento de accesorios                            |
| 2 | Tapa del depósito de agua   | 11 | Selector giratorio para ajuste del grado de molido              |
| 3 | Depósito de agua  | 12 | Cuchara dosificadora para café molido                           |
| 4 | Interruptor de alimentación y cable de alimentación (parte posterior de la máquina) | 13 | Vaporizador de agua caliente ajustable en altura                |
| 5 | Depósito de posos   | 14 | Selector giratorio para la preparación de agua caliente y vapor |
| 6 | Bandeja recogegotas   | 15 | Connector System® para vaporizadores intercambiables            |
| 7 | Plataforma de tazas   | 16 | Vaporizador de espuma fina                                      |
| 8 | Tapa del embudo de llenado para café molido   | 17 | Salida de café ajustable en altura                              |
| 9 | Embudo de llenado para café molido  |    |   |



**Parte superior de la máquina**

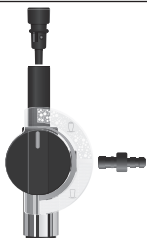
- 1  Botón de mando marcha/parada
- 2  Rotary Switch
- 3  Botón de conservación

**Parte frontal**

- 4 Visualizador
- 5 Botones de preparación
  -  Botón Ristretto
  -  Botón Espresso
  -  Botón Café
  -  Botón Agua caliente
  -  Botón Vapor
  -  Botón Cappuccino

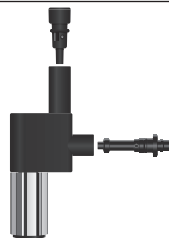
El Connector System® permite el uso de diferentes tipos de vaporizador Cappuccino. Éstos pueden ser adquiridos en comercios especializados.

Vaporizador profesional de espuma fina



Espuma de leche  
Leche caliente

Vaporizador de espuma fina



Espuma de leche

## Advertencias importantes

### Utilización conforme a lo previsto

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

Lea y observe completamente el presente modo de empleo antes de usar la máquina. La prestación de garantía queda anulada frente a daños o defectos ocasionados por el incumplimiento del modo de empleo. Guarde el presente modo de empleo junto a la máquina y entréguelo a usuarios posteriores.

### Para su seguridad

Lea y observe atentamente las siguientes indicaciones importantes relativas a la seguridad.



Así se evitará un peligro de muerte por descarga eléctrica:

- No ponga nunca la máquina en funcionamiento si presenta daños o si el cable de alimentación está deteriorado.
- Si se advierten indicios de posibles daños, por ejemplo olor a quemado, desconecte la máquina inmediatamente de la alimentación y póngase en contacto con el servicio técnico de JURA.
- Si se daña el cable de alimentación de esta máquina, debe encargar su reparación directamente a JURA o a un servicio técnico autorizado por JURA.
- Nunca deje la IMPRESA y el cable de alimentación cerca de superficies calientes.
- Tenga cuidado de que el cable de alimentación no esté presionado ni roce con un canto agudo.
- No abra nunca la máquina ni intente repararla usted mismo. No realice modificaciones en la máquina que no estén descritas en el presente modo de empleo. La máquina contiene componentes conductores de corriente. Tras la apertura de la máquina existe peligro de muerte. Sólo pueden realizar reparaciones los servicios técnicos autorizados por JURA, siempre con accesorios y repuestos originales.

- Para desenchufar la máquina totalmente de la red eléctrica de manera segura, desconecte la IMPRESSA primero mediante el botón de mando marcha/parada y luego con el interruptor de alimentación. Ya puede desenchufarla de la corriente.

Pueden producirse escaldaduras y quemaduras en las salidas y en el vaporizador de espuma fina:

- Coloque la máquina fuera del alcance de los niños.
- No toque las partes calientes. Utilice las asas previstas.
- Asegúrese de que el vaporizador de espuma fina está montado correctamente y limpio. En caso de un montaje inadecuado u obstrucciones, es posible que se suelten el vaporizador de espuma fina o partes del mismo.

Una máquina dañada no es segura y puede provocar lesiones y quemaduras. Para evitar daños y, con ello, el peligro de sufrir lesiones y quemaduras:

- No deje nunca el cable de alimentación suelto y colgando. Puede tropezarse con él o resultar dañado el cable de alimentación.
- No exponga su IMPRESSA a las influencias meteorológicas como lluvia, heladas y radiación solar directa.
- No sumerja su IMPRESSA, el cable de alimentación ni las conexiones en agua.
- No coloque la IMPRESSA ni sus componentes en el lavavajillas.
- Desconecte su IMPRESSA mediante el interruptor de alimentación antes de las operaciones de limpieza. Limpie la IMPRESSA siempre con un paño húmedo, nunca mojado, y protéjala de salpicaduras de agua continuadas.
- Conecte la máquina sólo al voltaje de la red especificado según la placa de características técnicas. La placa de características técnicas va fijada en la parte inferior de su IMPRESSA. Para más datos técnicos, consulte el modo de empleo (véase Capítulo 9 «Datos técnicos»).
- Utilice exclusivamente productos de conservación originales de JURA. Los productos que no hayan sido expresamente recomendados por JURA pueden dañar la IMPRESSA.
- No utilice café en grano tratado con aditivos o caramelizado (café torrefacto).

## Advertencias importantes

- Llene el depósito de agua exclusivamente con agua fresca y fría.
- Desconecte la máquina mediante el interruptor de alimentación en caso de una ausencia prolongada.

Las personas, incluyendo a los niños, que por sus

- capacidades físicas, sensoriales o mentales, o por su
- falta de experiencia o conocimientos

no sean capaces de utilizar la máquina de forma segura, no deberán hacer uso de la misma sin la supervisión o instrucción por parte de una persona responsable.

Seguridad en la manipulación del cartucho de filtro CLARIS Blue:

- Guarde los cartuchos de filtro fuera del alcance de los niños.
- Almacene los cartuchos de filtro en un lugar seco dentro de su embalaje cerrado.
- Proteja los cartuchos de filtro del calor y de la radiación solar directa.
- No utilice cartuchos de filtro defectuosos.
- No abra los cartuchos de filtro.



# 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

### 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 natural.
- 
- ▶ 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 y cierre la tapa de protección de aroma.

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

**⚠ ADVERTENCIA**

Peligro de muerte por descarga eléctrica en caso de funcionamiento con un cable de alimentación defectuoso.

- ▶ No ponga nunca la máquina en funcionamiento si presenta daños o si el cable de alimentación está deteriorado.



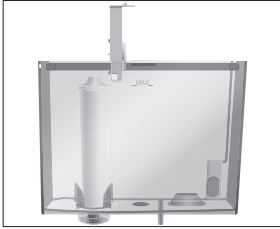
**Condición previa:** el recipiente de café en grano está lleno.

- ▶ Inserte el enchufe de alimentación en una toma de corriente.
- ▶ Conecte la IMPRESSA mediante el interruptor de alimentación situado en la parte posterior de la máquina.
- ▶ Pulse el botón de mando marcha/parada para conectar la IMPRESSA.  
En el visualizador aparece **SPRACHE DEUTSCH**.
- ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se visualice el idioma deseado, por ejemplo **IDIOMA ESPANOL**.
- ▶ Pulse el Rotary Switch para confirmar el idioma.  
En el visualizador aparece brevemente **OK** para confirmar el ajuste.  
**FILTER ✓ SI**

**i** Decida si desea utilizar su IMPRESSA **con** o **sin** cartucho de filtro CLARIS Blue.

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

- ▶ Pulse el Rotary Switch.  
En el visualizador aparece brevemente **OK**.  
**FILTRO COLOCAR**
- ▶ Pulse el Rotary Switch.  
**LLENAR CONTE. 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 CLARIS Blue del Pack de Bienvenida.



- ▶ Introduzca el cartucho de filtro CLARIS 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.

**MANDO ABRIR**

La flecha del selector giratorio se enciende.

- ▶ Coloque un recipiente (de mínimo 300 ml) debajo del vaporizador de espuma fina y otro debajo de la salida de café.



- ▶ 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 300 ml. En el visualizador aparece

**MANDO CERRAR**.



- ▶ Cierre el selector giratorio hasta la posición .

La flecha del selector giratorio se apaga.

**SISTEMA LLENANDO**, el sistema se llena de agua.

**CALENTANDO**, la máquina calienta.

**ENJUAGA**, el sistema se enjuaga. El enjuague se detiene automáticamente. En el visualizador aparece **LISTO**.

Ahora su IMPRESSA está lista para funcionar.



## 1 Preparación y puesta en funcionamiento

### Primera puesta en funcionamiento sin activación del cartucho de filtro

- ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **FILTER – NO.**
- ▶ Pulse el Rotary Switch.  
En el visualizador aparece brevemente **OK.**  
**16 °dH**

**i** Si no sabe la dureza del agua que va a usar, deberá determinarla lo antes posible (véase Capítulo 1 «Preparación y puesta en funcionamiento – Determinar la dureza del agua»).

- ▶ Gire el Rotary Switch para modificar el ajuste de la dureza del agua, por ejemplo, a **25 °dH.**
- ▶ Pulse el Rotary Switch.  
En el visualizador aparece brevemente **OK.**  
**LLENAR CONTE . AGUA**

- ▶ 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.

**MANDO AERIR**

La flecha del selector giratorio se enciende.

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

- ▶ Abra el selector giratorio hasta la posición **☺**.  
**SISTEMA LLENANDO**, el sistema se llena de agua.  
**MANDO CERRAR**

- ▶ Cierre el selector giratorio hasta la posición **⓪**.  
La flecha del selector giratorio se apaga.

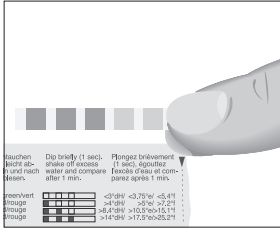
**SISTEMA LLENANDO**, el sistema se llena de agua.

**CALENTANDO**, la máquina calienta.

**ENJUAGA**, el sistema se enjuaga. El enjuague se detiene automáticamente. En el visualizador aparece **LISTO**. Ahora su IMPRESSA está lista para funcionar.



## Determinar la dureza del agua



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

- ▶ Ponga la tira reactiva 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.

## Ajustar el mecanismo de molinda

### ATENCIÓN

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

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

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

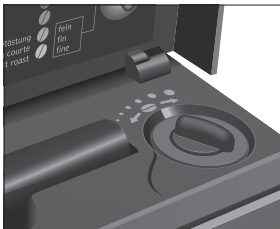
El ajuste correcto del grado de molido se reconocerá por la homogeneidad con la que el café sale por la salida de café. Además, se formará una crema fina y densa.

**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 compartimento de accesorios.
- ▶ Pulse el botón Espresso para iniciar la preparación.
- ▶ Sitúe el selector giratorio para ajuste del grado de molido en la posición deseada, **mientras** el mecanismo de molidura esté en funcionamiento.

La cantidad de agua preajustada cae en la taza. La preparación se detiene automáticamente.

- ▶ Cierre la tapa del compartimento de accesorios.



## 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**.

---




### ATENCIÓN

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

- ▶ Llene el depósito de agua exclusivamente con agua fresca 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.



## 2 Preparación

- i** Mientras se esté preparando una especialidad de café, vapor o agua caliente podrá interrumpir en cualquier momento la preparación. Para ello, pulse cualquier botón (en caso de preparar una especialidad de café) o cierre el selector giratorio (en caso de preparar vapor o agua caliente).
- i** Antes del proceso de molienda podrá seleccionar la **intensidad del café** girando el Rotary Switch : **SUAVE**, **NORMAL**, **FUERTE** o **INTENSIVO**.
- i** Durante el proceso de molienda podrá seleccionar la intensidad del café de los **productos simples** girando el Rotary Switch .
- i** Durante la preparación podrá modificar la **cantidad de agua o vapor** preajustada girando el Rotary Switch .
- i** A través de la barra de progreso podrá seguir el estado actual de la preparación.

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»).

## Ristretto, Espresso y café

La preparación de Ristrettos ☺, Espressos ☺ y cafés ☺ sigue este patrón.

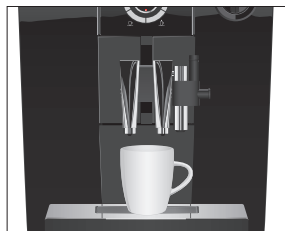
**Ejemplo:** así se prepara un café.

**Condición previa:** el visualizador indica LISTO.

- ▶ Coloque una taza debajo de la salida de café.
- ☺ ▶ Pulse el botón Café.

La preparación se inicia. Se indican 1 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 LISTO.



## Dos especialidades de café pulsando un botón

La preparación de dos Ristrettos, dos Espressos o dos cafés sigue siempre el mismo patrón: pulse el botón de preparación deseado **dos veces en un plazo de dos segundos**.

## Cappuccino

Su IMPRESSA le prepara un Cappuccino sin necesidad de mover la taza.

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

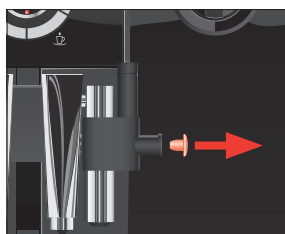
**Ejemplo:** así se prepara un Cappuccino.

**Condición previa:** el visualizador indica LISTO.







- ▶ Retire la tapa protectora del vaporizador de espuma fina.
- ▶ Acople el tubo de leche al 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 sumérjalo en un tetrabrik de leche.

- ▶ Coloque una taza debajo de la salida de café y otro debajo del vaporizador de espuma fina (Figura: Cool Control básico opcional JURA de 0,6 litros).

- i** Asegúrese de que la altura de llenado de la leche **no** supera la altura de la conexión del tubo de leche en el vaporizador de espuma fina.

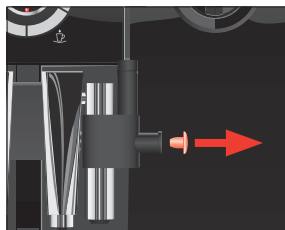




- i** Si utiliza el **vaporizador profesional de espuma fina**, sitúe la palanca de selección en la posición Espuma de leche .
-  ▶ Pulse el botón Cappuccino.
- NORMAL  
CALENTANDO / VAPOR
- En cuanto se haya calentado la máquina, aparece MANDO ABRIR.
- La flecha del selector giratorio se enciende.
-  ▶ Abra el selector giratorio hasta la posición .
- CAPPUCCINO, se prepara la espuma de leche. La preparación se detiene automáticamente una vez alcanzada la cantidad de vapor preajustada.
- MANDO CERRAR
-  ▶ Cierre el selector giratorio hasta la posición .
- La flecha del selector giratorio se apaga. En el visualizador aparece CAPPUCCINO.
- 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 LISTO.

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 IMPRESA **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 **LISTO**.

- ▶ Retire la tapa protectora del vaporizador de espuma fina.
- ▶ Acople el tubo de leche al 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 sumérjalo en un tetrabrik de leche.
- ▶ Coloque una taza debajo del vaporizador de espuma fina (Figura: Cool Control básico opcional JURA de 0,6 litros).

**i** Asegúrese de que la altura de llenado de la leche **no** supera la altura de la conexión del tubo de leche en el vaporizador de espuma fina.

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

 ▶ Pulse el botón Vapor.

**CALENTANDO / VAPOR**



En cuanto se haya calentado la máquina, aparece **LISTO / VAPOR**.

La flecha del selector giratorio se enciende.

 ▶ Abra el selector giratorio hasta la posición .

**VAPOR**, se prepara la espuma de leche. La preparación se detiene automáticamente una vez alcanzada la cantidad de vapor preajustada.

**MANDO CERRAR**

 ▶ Cierre el selector giratorio hasta la posición .

La flecha del selector giratorio se apaga. En el visualizador aparece **LISTO / VAPOR**.

**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. CAFE POLVO** y la IMPRESSA 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 IMPRESSA 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 Espresso con café molido.

**Condición previa:** el visualizador indica **LISTO**.



- ▶ Coloque una taza de Espresso debajo de la salida de café.
- ▶ Abra la tapa del embudo de llenado para café molido.  
**LLENAR CAFE POLVO**
- ▶ Ponga una cucharada rasa de café molido en el embudo de llenado con la cuchara dosificadora.
- ▶ Cierre la tapa del embudo de llenado.  
**ELEGIR PRODUCTO**
- ☺** ▶ Pulse el botón Espresso.

La preparación se inicia. **1 ESPRESSO**, la cantidad de agua preajustada del Espresso cae en la taza.

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

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



Puede adaptar fácilmente y de forma permanente la cantidad de agua de todas las especialidades de café y de agua caliente al tamaño de taza. La cantidad de agua 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 la cantidad de agua al tamaño de la taza de todas las especialidades de café y de agua caliente sigue siempre este patrón.

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

**Condición previa:** el visualizador indica **LISTO**.

- ▶ Coloque una taza debajo de la salida de café.
- ☞ ▶ Pulse y **mantenga pulsado** el botón **Café**.  
**1 CAFE**
- ☞ ▶ **Mantenga pulsado** el botón **Café** hasta que aparezca **SUFICIENTE CAFE ?**.
- ☞ ▶ Suelte el botón **Café**.  
Se inicia la preparación y el café cae en la taza.  
▶ Pulse cualquier botón 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 **LISTO**.

- 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 y de agua caliente en el modo de programación (véase Capítulo 4 «Ajustes permanentes en el modo de programación – Ajustes del producto»).

## Agua caliente

Utilice el vaporizador de agua caliente para obtener un flujo de agua perfecto. El vaporizador de agua caliente se encuentra debajo de la tapa del compartimento de accesorios.

### ⚠ 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 **LISTO**.

- ▶ Retire el vaporizador de espuma fina cuidadosamente del Connector System® con un ligero movimiento giratorio.
- ▶ Abra la tapa del compartimento de accesorios, extraiga el vaporizador de agua caliente y vuelva a cerrar la tapa.
- ▶ Acople el vaporizador de agua caliente en la pieza de conexión.
- ▶ Coloque una taza debajo del vaporizador de agua caliente.



- ▶ Pulse el botón Agua caliente.

**MANDO ABRIR**

La flecha del selector giratorio se enciende.



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

**AGUA FORCION**, la cantidad de agua preajustada cae en la taza. La preparación se detiene automáticamente.

**MANDO CERRAR**



- ▶ Cierre el selector giratorio hasta la posición **⓪**.

La flecha del selector giratorio se apaga. En el visualizador aparece **LISTO**.

- i** También puede preparar una cantidad cualquiera de agua caliente: para ello, abra el selector giratorio hasta la posición **☺**. Cierre el selector giratorio en la posición **⓪** en cuanto la cantidad de agua en la taza sea suficiente.



## 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**.

**Condición previa:** su IMPRESSA está conectada a través del interruptor de alimentación.



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

CALENTANDO

ENJUAGA, el sistema se enjuaga. El enjuague se detiene automáticamente. En el visualizador aparece LISTO. 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 6 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. Si se preparó un Cappuccino o espuma de leche, se solicita además un enjuague del vaporizador Cappuccino.

**Condición previa:** el visualizador indica **LISTO**.

- ▶ Coloque un recipiente debajo del vaporizador de espuma fina y otro debajo de la salida de café.
- ⏻ ▶ Pulse el botón de mando marcha/parada.  
**MANDO ABRIR** (si se prepara un Cappuccino o espuma de leche)  
La flecha del selector giratorio se enciende.
- ⦿ ▶ Abra el selector giratorio hasta la posición **☘**.  
**CAPPUCCINO ENJUAGA**, el vaporizador de espuma fina se enjuaga.  
**MANDO CERRAR**
- ⦿ ▶ Cierre el selector giratorio hasta la posición **⓪**.  
La flecha del selector giratorio se apaga.  
**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 0,1 W de energía en modo de espera. Utilice el interruptor de alimentación para desenchufar la máquina de la red eléctrica.

## 4 Ajustes permanentes en el modo de programación

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.	LIMPIA CAP, ENJUAGAR, O ENUAJAGA, LIMPIAR, FILTRO (sólo si está activado el filtro), DESCALC. (sólo si no está activado el filtro)	► <b>Inicie</b> el programa de conservación solicitado.  Si no realiza ninguna acción en esta opción del programa, se abandonará el modo de programación automáticamente después de aprox. 5 segundos.
PRODUCTO	ELEGIR PRODUCTO	► Seleccione sus ajustes para las especialidades de café y el agua caliente.
FILTER ✓/ FILTER -	SI, NO	► Seleccione si utiliza su IMPRESA con o sin cartucho de filtro CLARIS Blue.
DUREZA (sólo si no está activado el filtro)	1 °dH - 30 °dH	► Ajuste la dureza del agua.
ENERGIE ✓/ ENERGIE -	ECONOM. ✓, ECONOM. -	► Seleccione si desea utilizar su IMPRESA con o sin modo de ahorro de energía.
APAGAR EN	15 MIN., 30 MIN., HORAS - 15 HORAS	► Ajuste el tiempo después del cual debe desconectarse automáticamente la IMPRESA.
ENJUAGUES	ENJUA INI, O-ENUAJAGA	► Modifique los ajustes para el enjuague de conexión y el enjuague del vaporizador Cappuccino.
REST. TODO	PRODUCTO, TODOS PROD, MAQUINA	► Restablezca los ajustes de fábrica de la máquina o de los valores ajustados de forma permanente de todos los productos.



Opción del programa	Subopción	Explicación
INFORMAC.	CONTADOR, LIMPIAR, DESCALC. (sólo si no está activado el filtro), FILTRO (sólo si está activado el filtro), VERSION	► Mantenga el control sobre todos los productos preparados y consulte tanto la cantidad de programas de conservación ejecutados como el estado de conservación.
DISPLAY	ML, OZ	► Seleccione la unidad de la cantidad de agua.
IDIOMA		► Seleccione su idioma.
SALIR		► Salga del modo de programación.

## Ajustes del producto




En la opción del programa **PRODUCTO** podrá realizar ajustes individuales para todas las especialidades de café y de agua caliente. Podrá realizar los siguientes ajustes de forma permanente:

Producto	Cantidad	Intensidad del café	Temperatura
Ristretto, Espresso, Café	Cantidad de llenado: 25 ML – 240 ML	SUAVE, NORMAL, FUERTE, INTENSIVO	NORMAL, ALTA
2 Ristrettos, 2 Espressos, 2 cafés	Cantidad de llenado: 25 ML – 240 ML (por taza)	-	NORMAL, ALTA
Cappuccino	Cantidad de llenado: 25 ML – 240 ML Cantidad de espuma de leche: 3 SEK. – 120 SEK.	SUAVE, NORMAL, FUERTE, INTENSIVO	NORMAL, ALTA
Vapor	3 SEK. – 120 SEK.	-	-
Agua caliente	Cantidad de llenado: 25 ML – 450 ML	-	NORMAL, CALIENTE, BAJA

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 **LISTO**.

-  ▶ Pulse el Rotary Switch **hasta que** aparezca **MANTENIM.**
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **PRODUCTO**.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en la opción del programa.  
**ELEGIR PRODUCTO**

**i** En el siguiente paso seleccionará el botón del producto para el que desee realizar el ajuste. Durante esta operación no se preparará ningún producto.

**i** Para cambiar el ajuste de un producto doble pulse dos veces el botón correspondiente en un plazo de 2 segundos.

-  ▶ Pulse el botón **Café**.  
En el visualizador aparece brevemente **1 CAFE**.  
**CANT. LLEN.**
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **INTEN. CAF.**
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en la opción del programa.  
**NORMAL**
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **FUERTE**.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para confirmar el ajuste.  
En el visualizador aparece brevemente **OK**.  
**INTEN. CAF.**
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **SALIR**.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para salir de la opción del programa.  
**PRODUCTO**
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **SALIR**.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para salir del modo de programación.  
**LISTO**

## Ajustar la dureza del agua








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

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.

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

**Condición previa:** el visualizador indica LISTO.

-  ▶ Pulse el Rotary Switch **hasta que** aparezca MANTENIM..
-  ▶ 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
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique SALIR.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para salir del modo de programación.  
LISTO








## 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:

- ENERGIE ✓
  - Poco después de la última preparación la IMPRESSA deja de calentar. Tras aprox. 5 min, se indica en el visualizador el mensaje AHORRO ON.
  - Antes de la preparación de una especialidad de café, vapor o agua caliente, debe calentarse la máquina.
- ENERGIE —
  - 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 **ENERGIE ✓** a **ENERGIE -**.

**Condición previa:** el visualizador indica **LISTO**.

-  ▶ Pulse el Rotary Switch **hasta que** aparezca **MANTENIM.**
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **ENERGIE ✓**.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en la opción del programa.  
**ECONOM. ✓**
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **ECONOM. -**.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para confirmar el ajuste.  
En el visualizador aparece brevemente **OK**.  
**ENERGIE -**
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **SALIR**.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para salir del modo de programación.  
**LISTO**








## 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 HORAS** a **1 HORAS**.

**Condición previa:** el visualizador indica **LISTO**.

-  ▶ Pulse el Rotary Switch **hasta que** aparezca **MANTENIM.**
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **APAGAR EN**.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en la opción del programa.  
**2 HORAS**
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **1 HORAS**.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para confirmar el ajuste.  
En el visualizador aparece brevemente **OK**.  
**APAGAR EN**
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **SALIR**.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para salir del modo de programación.  
**LISTO**

## Enjuagues

En la opción del programa **ENJUAGUES** podrá realizar los siguientes ajustes:

- **ENJUA INI AUTOMATICO**
  - El enjuague de conexión se activa automáticamente.
- **ENJUA INI MANUAL**
  - El enjuague de conexión debe activarse manualmente.
- **C-ENUAJAGA EN 10MIN**
  - El enjuague del vaporizador Cappuccino se requiere 10 minutos después de la preparación de un Cappuccino o de espuma de leche.
- **C-ENUAJAGA AHORA**
  - El enjuague del vaporizador Cappuccino se requiere inmediatamente después de la preparación de un Cappuccino o de espuma de leche.

**Ejemplo:** así se ajusta que el enjuague del vaporizador Cappuccino se requiera **inmediatamente** después de la preparación de un Cappuccino o de espuma de leche.

**Condición previa:** el visualizador indica **LISTO**.

- ⏻ ▶ Pulse el Rotary Switch **hasta que** aparezca **MANTENIM.**
- 🌀 ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **ENJUAGUES**.
- ⏻ ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en la opción del programa. **ENJUA INI**
- 🌀 ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **C-ENUAJAGA**.
- ⏻ ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en la opción del programa. **EN 10MIN**
- 🌀 ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **AHORA**.
- ⏻ ▶ Pulse el Rotary Switch para confirmar el ajuste.  
En el visualizador aparece brevemente **OK**. **C-ENUAJAGA**
- 🌀 ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **SALIR**.
- ⏻ ▶ Pulse el Rotary Switch para salir de la opción del programa. **ENJUAGUES**
- 🌀 ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **SALIR**.
- ⏻ ▶ Pulse el Rotary Switch para salir del modo de programación. **LISTO**










## Restablecer los ajustes de fábrica

En la opción del programa **REST. TODO** podrá restablecer los ajustes de fábrica de diferentes ajustes:

- **PRODUCTO**
  - Pueden restablecerse **individualmente** los ajustes (cantidad, intensidad del café y temperatura) de cada producto a los ajustes de fábrica. También se restablecerá el ajuste de fábrica del producto doble correspondiente.
- **TODOS PROD**
  - Los ajustes (cantidad, intensidad del café y temperatura) de **todos los productos** se restablecen a los ajustes de fábrica.
- **MAQUINA**
  - **Todos los ajustes del cliente** (excepto «Filtro» y «Dureza del agua») se restablecen a los ajustes de fábrica. A continuación se desconecta su IMPRESSA.

**Ejemplo:** así se restablecen los ajustes de fábrica de los valores de «Espresso».

**Condición previa:** el visualizador indica **LISTO**.

-  ▶ Pulse el Rotary Switch **hasta que** aparezca **MANTENIM.**
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **REST. TODO**.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en la opción del programa.  
**PRODUCTO**
-  ▶ Pulse el Rotary Switch.  
**ELEGIR PRODUCTO**
-  ▶ Pulse el botón Espresso.  
En el visualizador aparece brevemente **OK**.  
**PRODUCTO**
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **SALIR**.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para salir de la opción del programa.  
**REST. TODO**
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **SALIR**.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para salir del modo de programación.  
**LISTO**

















## Consultar informaciones

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

- Cantidad de productos preparados
- Cantidad de programas de conservación realizados (limpieza, descalcificación, cambio de filtro) y estado de conservación
- Versión del software

**Ejemplo:** así se puede consultar la cantidad de cafés preparados.

**Condición previa:** el visualizador indica **LISTO.**








-  ▶ Pulse el Rotary Switch **hasta que** aparezca **MANTENIM.**
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **INFORMAC.**
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en la opción del programa. **CONTADOR**
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en la opción del programa. **250** (ejemplo), se indica la cantidad total de productos preparados.
-  ▶ Pulse el botón Café. **1 CAFE 80** (ejemplo), se indica la cantidad de cafés preparados.
-  Vuelva a pulsar el botón Café  para consultar la cantidad de producto doble.
-  ▶ Gire el Rotary Switch para consultar información adicional.
-  Además de la cantidad de programas de conservación realizados podrá indicarse el correspondiente estado de conservación. La barra indica el estado de conservación actual. Cuando la barra esté completamente rellena, su IMPRESA requerirá el programa de conservación correspondiente.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para salir de la opción del programa. **CONTADOR**
-  Gire el Rotary Switch  para consultar información adicional.
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **SALIR.**
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para salir de la opción del programa. **INFORMAC.**
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **SALIR.**
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para salir del modo de programación. **LISTO**

## 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 **ML** a **OZ**.

**Condición previa:** el visualizador indica **LISTO**.








-  ▶ Pulse el Rotary Switch **hasta que** aparezca **MANTENIM.**
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **DISPLAY**.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en la opción del programa.  
**ML**
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **OZ**.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para confirmar el ajuste.  
En el visualizador aparece brevemente **OK**.  
**DISPLAY**
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **SALIR**.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para salir del modo de programación.  
**LISTO**

## Idioma

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

**Ejemplo:** así se modifica el idioma de **ESPAÑOL** a **ENGLISH**.

**Condición previa:** el visualizador indica **LISTO**.

-  ▶ Pulse el Rotary Switch **hasta que** aparezca **MANTENIM.**
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **IDIOMA**.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en la opción del programa.  
**IDIOMA ESPAÑOL**
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **ENGLISH**.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para confirmar el ajuste.  
En el visualizador aparece brevemente **OK**.  
**LANGUAGE**
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **EXIT**.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para salir del modo de programación.  
**READY**



## 5 Conservación

Su IMPRESSA dispone de los siguientes programas de conservación integrados:

- Enjuagar la máquina (**ENJUAGAR**)
- Enjuagar el vaporizador de espuma fina (**ENJUAGAR**)
- Limpiar el vaporizador de espuma fina (**LIMPIA CAFÉ**)
- Cambiar el filtro (**FILTRO**)
- Limpiar la máquina (**LIMPIAR**)
- 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. Si no realiza ninguna acción en esta opción del programa, se abandonará el modo de programación automáticamente después de aprox. 5 segundos.
- 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 **LISTO**.

- ▶ Coloque un recipiente debajo de la salida de café.
- ▶ Pulse el Rotary Switch **hasta que** aparezca **MANTENIM.**
- ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en la opción del programa. **LIMPIA CAFÉ**
- ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **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 **LISTO**.



## Enjuagar el vaporizador de espuma fina



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

Después de cada preparación de leche, la IMPRESSA requiere un enjuague del vaporizador Cappuccino.

**Condición previa:** el visualizador indica **ENJUAGAR CAPPUCCINO** y el botón de conservación **☼** se enciende.

- ▶ Coloque un recipiente debajo del vaporizador de espuma fina.
- ☼** ▶ Pulse el botón de conservación.  
**MANDO ABRIR**  
La flecha del selector giratorio se enciende.
- ⊖** ▶ Abra el selector giratorio hasta la posición **⊖**.  
**CAPPUCCINO ENJUAGA**, el vaporizador de espuma fina se enjuaga.  
El enjuague se detiene automáticamente. En el visualizador aparece **MANDO CERRAR**.
- ⊕** ▶ Cierre el selector giratorio hasta la posición **⊕**.  
La flecha del selector giratorio se apaga. En el visualizador aparece **LISTO**.

## 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 IMPRESSA **no** va a solicitar que limpie el vaporizador de espuma fina.

### ATENCIÓN

El empleo de productos limpiadores incorrectos puede hacer que aparezcan residuos en el agua o se produzcan daños en la máquina.

- ▶ Utilice exclusivamente productos de conservación originales JURA.

**i** Podrá adquirir el detergente Cappuccino JURA en comercios especializados.

**Condición previa:** el visualizador indica **LISTO**.

- ⏻ ▶ Pulse el Rotary Switch **hasta que** aparezca **MANTENIM.**
- ⏻ ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en la opción del programa.  
**LIMPIA CAP**
- ⏻ ▶ Pulse el Rotary Switch.  
**LIMPIADOR CAPPUCCINO**
  - ▶ Retire el tubo de aspiración de leche del recipiente de leche o del tetrabrik de leche.
  - ▶ Llene un recipiente con 250 ml de agua fresca y añada un tapón de detergente Cappuccino.
  - ▶ Sumerja el tubo de leche en el recipiente.
  - ▶ Coloque un recipiente debajo del vaporizador de espuma fina.

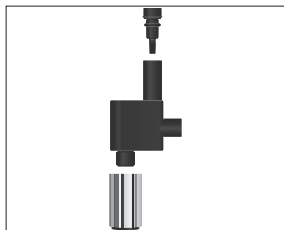


- ⏻ ▶ Pulse el Rotary Switch.  
**CALENTANDO / VAPOR**  
En cuanto se haya calentado la máquina, aparece **MANDO ABRIR**.

La flecha del selector giratorio se enciende.

- ⌚ ▶ Abra el selector giratorio hasta la posición **⏻**.  
**CAPPUCCINO LIMPIA**, se limpian el vaporizador de espuma fina y el tubo de leche.  
**MANDO CERRAR**
- ⌚ ▶ Cierre el selector giratorio hasta la posición **⌚**.  
**AGUA PARA CAPPUCCINO**
  - ▶ Enjuague a fondo el recipiente, llénelo de 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 **⏻**.  
**CAPPUCCINO LIMPIA**, el vaporizador de espuma fina y el tubo de leche se enjuagan con agua fresca.  
**MANDO CERRAR**
- ⌚ ▶ Cierre el selector giratorio hasta la posición **⌚**.  
La flecha del selector giratorio se apaga. En el visualizador aparece **LISTO**.

## 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 del vaporizador de espuma fina bajo un chorro de agua corriente. En caso de residuos de leche muy resacos, sumerja primero los componentes en detergente Cappuccino JURA y, a continuación, enjuáguelos a fondo.
- ▶ Vuelva a ensamblar el vaporizador de espuma fina.

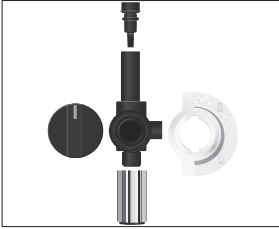
**i** Preste atención a que todos los componentes estén correcta y firmemente ensamblados de modo que el vaporizador de espuma fina pueda funcionar a la perfección.

- ▶ 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 del vaporizador profesional de espuma fina bajo un chorro de agua corriente. En caso de residuos de leche muy resacos, sumerja primero los componentes en detergente Cappuccino JURA y, a continuación, enjuáguelos a fondo.
- ▶ Vuelva a ensamblar el vaporizador profesional de espuma fina.

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

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

## Colocar y activar el filtro

Su IMPRESSA ya no necesitará descalcificación si emplea el cartucho de filtro CLARIS 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 **LISTO**.

- ▶ Pulse el Rotary Switch **hasta que** aparezca **MANTENIM.**.
- ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **FILTER**.
- ▶ 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**
- ▶ Retire el depósito de agua y vacíelo.
- ▶ Abra el portafiltros.
- ▶ Extraiga el cartucho de filtro CLARIS Blue del Pack de Bienvenida.

## 5 Conservación



- ▶ Introduzca el cartucho de filtro CLARIS 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 300 ml) debajo del vaporizador de espuma fina.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch.  
**MANDO ABRIR**  
La flecha del selector giratorio se enciende.
-  ▶ 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 300 ml. En el visualizador aparece **MANDO CERRAR**.
-  ▶ Cierre el selector giratorio hasta la posición .  
La flecha del selector giratorio se apaga.  
**CALENTANDO**, la máquina calienta.  
En el visualizador aparece **LISTO**. El filtro está activado.

## Cambiar el filtro

- i** El efecto del filtro se agota después de haber pasado 50 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 CLARIS Blue en el modo de programación, no aparecerá ninguna solicitud para cambiar el filtro.
- i** Los cartuchos de filtro CLARIS pueden adquirirse en comercios especializados.

**Condición previa:** el visualizador indica **LISTO / FILTRO** y el botón de conservación **⚡** se enciende.

- ⚡** ▶ Pulse el botón de conservación.

**FILTRO CAMBIAR**


- ▶ Retire el depósito de agua y vacíelo.
- ▶ Abra el portafiltros y retire el cartucho de filtro CLARIS Blue antiguo.
- ▶ Introduzca un nuevo cartucho de filtro CLARIS 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 300 ml) debajo del vaporizador de espuma fina.
  - ⌚** ▶ Pulse el Rotary Switch.
- MANDO AERIR**
- La flecha del selector giratorio se enciende.
- ⌚** ▶ 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 300 ml. En el visualizador aparece **MANDO CERRAR**.

-  ▶ Cierre el selector giratorio hasta la posición **⓪**. La flecha del selector giratorio se apaga. **CALENTANDO**, la máquina calienta. En el visualizador aparece **LISTO**.

## Limpiar la máquina


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




### ATENCIÓN

El empleo de productos limpiadores incorrectos puede hacer que aparezcan residuos en el agua o se produzcan daños en la máquina.

- ▶ Utilice exclusivamente productos de conservación originales JURA.

- 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 **LISTO / LIMPIAR** y el botón de conservación  se enciende.

-  ▶ Pulse el botón de conservación. **VACIAR RECIPIENTE**
- ▶ Vacíe la bandeja recogegotas y el depósito de posos y vuelva a colocarlos. **PRESIONAR MANTENIM.**, el botón de conservación  se enciende.
- ▶ Coloque un recipiente debajo de la salida de café.
-  ▶ Pulse el botón de conservación. **LIMPIA**, sale agua por la salida de café. El proceso se interrumpe, **INTRODUCIR 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.  
PRESIONAR MANTENIM., el botón de conservación  se enciende.
  -  ▶ Pulse el botón de conservación.  
LIMPIA, sale agua varias veces por la salida de café.  
El proceso se detiene automáticamente.  
VACIAR RECIPIENTE
  - ▶ Vacíe la bandeja recogegotas y el depósito de posos y vuelva a colocarlos.  
CALENTANDO
- En el visualizador aparece LISTO. La limpieza ha concluido. Su IMPRESSA está de nuevo lista para funcionar.

## Descalcificar la máquina

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

### ATENCIÓN

El producto descalcificador puede provocar irritaciones en la piel y en los ojos.

- ▶ Evite el contacto con la piel y los ojos.
- ▶ Elimine el producto descalcificador enjuagando con agua limpia. Consultar a un médico después de un contacto con los ojos.

### ATENCIÓN

El empleo de productos descalcificadores incorrectos puede hacer que aparezcan residuos en el agua o se produzcan daños en la máquina.

- ▶ Utilice exclusivamente productos de conservación originales JURA.

### ATENCIÓN

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

- ▶ Realice la descalcificación completamente.

### ATENCIÓN

El contacto del producto descalcificador con superficies delicadas (p. ej., mármol) puede provocar daños en las mismas.

- ▶ Elimine inmediatamente las salpicaduras.

- 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 CLARIS Blue y éste está activado, no aparecerá ninguna solicitud de descalcificación.

**Condición previa:** el visualizador indica **LISTO / DESCALC.** y el botón de conservación **♣** se enciende.

- ♣** ▶ Pulse el botón de conservación.

**VACIAR RECIPIENTE**

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

**AGENTE EN TANQUE**

- ▶ Retire el depósito de agua y vacíelo.
- ▶ Disuelva el contenido de una bandeja blíster (3 pastillas de descalcificación JURA) completamente en un recipiente con 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**

La flecha del selector giratorio se enciende.

- ▶ Retire el vaporizador de espuma fina cuidadosamente del Connector System® con un ligero movimiento giratorio.
- ▶ Coloque un recipiente (de mínimo 500 ml) debajo del Connector System®.



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

**DESCALC.**, sale agua varias veces del Connector System®. El botón de conservación **♣** parpadea durante el proceso de descalcificación.

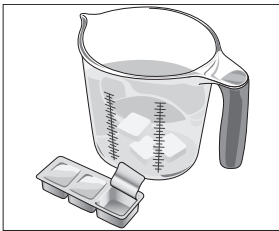
El proceso se interrumpe, **MANDO CERRAR**.



- ▶ Cierre el selector giratorio hasta la posición **⓪**.

**DESCALC.**, el proceso de descalcificación continúa. El botón de conservación **♣** parpadea durante el proceso de descalcificación.

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



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

#### LLENAR CONTE. AGUA

- ▶ Vacíe el recipiente y colóquelo debajo del Connector System® y 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

La flecha del selector giratorio se enciende.

- ▶ Abra el selector giratorio hasta la posición . El botón de conservación parpadea durante el proceso de descalcificación.

El proceso se interrumpe, MANDO CERRAR.

- ▶ Cierre el selector giratorio hasta la posición . El botón de conservación parpadea durante el proceso de descalcificación.

El proceso se interrumpe, DESCALC. .

Sale agua por la salida de café.

#### VACIAR RECIPIENTE

- ▶ 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 LISTO. La descalcificación ha concluido. Su IMPRESSA está de nuevo lista para funcionar.

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

## Limpiar 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.
- ▶  Desconecte la máquina mediante el interruptor de alimentación.
  - ▶ 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.

## 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 CLARIS 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 CLARIS 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 CONTE. 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. La preparación no es posible.	► Vacíe el depósito de posos y la bandeja recogegotas (véase Capítulo 3 «Funcionamiento diario – Conservación diaria»).
FALTA RECIPIENTE	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. La preparación no es posible.	► Llene el recipiente de café en grano (véase Capítulo 1 «Preparación y puesta en funcionamiento – Llenar el recipiente de café en grano»).
PRESIONAR MANTENIM.	La IMPRESSA requiere un enjuague o la continuación de un programa de conservación iniciado.	► Pulse el botón de conservación para activar el enjuague o para continuar con el programa de conservación.
ENJUAGAR CAPPUCCINO	La IMPRESSA requiere un enjuague Cappuccino.	► Pulse el botón de conservación para activar el enjuague Cappuccino.
LISTO / FILTRO	El efecto del cartucho de filtro está agotado.	► Cambie el cartucho de filtro CLARIS Blue (véase Capítulo 5 «Conservación – Cambiar el filtro»).
LISTO / LIMPIAR	La IMPRESSA requiere una limpieza.	► Realice la limpieza (véase Capítulo 5 «Conservación – Limpiar la máquina»).
LISTO / DESCALC.	La IMPRESSA requiere una descalcificación.	► Realice la descalcificación (véase Capítulo 5 «Conservación – Descalcificar la máquina»).
INSUFIC. CAFE POLVO	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»).
CALOR ALTO	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 CLARIS Blue está activado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Desactive el cartucho de filtro en el modo de programación.</li> </ul>
<b>LLENAR CONTE.</b> <b>AGUA</b> 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>

Problema	Causa/Consecuencia	Medida
Del vaporizador de espuma fina no sale agua o vapor o sale muy poca agua o vapor. El ruido de bombeo es muy silencioso.	La pieza de conexión del vaporizador de espuma fina puede estar obstruida por residuos de leche o partículas de cal que se han desprendido durante la descalcificación.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Retire el vaporizador de espuma fina.</li> <li>▶ Desenrosque la pieza de conexión negra con ayuda del orificio hexagonal de la cuchara dosificadora para café molido.</li> <li>▶ Limpie a fondo la pieza de conexión.</li> <li>▶ Enrosque a mano la pieza de conexión.</li> <li>▶ Apriétela cuidadosamente con el orificio hexagonal de la cuchara dosificadora no más de un cuarto de vuelta.</li> </ul>
El mecanismo de molienda hace mucho ruido.	En el mecanismo de molienda hay cuerpos extraños.	▶ Póngase en contacto con el servicio al cliente de su país (véase Capítulo 11 «Contactos JURA / Advertencias legales»).
Se indica <b>ERROR 2</b> o <b>ERROR 5</b> .	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 <b>ERROR</b> .	–	▶ Desconecte la IMPRESSA mediante el interruptor de alimentación. 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 **LISTO**.

- ▶ Coloque un recipiente debajo del vaporizador de espuma fina.
- ⬇ ▶ Pulse el botón Vapor.  
**CALENTANDO / VAPOR**  
En cuanto se haya calentado la máquina, aparece **LISTO / VAPOR**.  
La flecha del selector giratorio se enciende.
- ⊙ ▶ Abra el selector giratorio hasta la posición **⬇**.  
**VAPOR**, sale vapor caliente del vaporizador de espuma fina.
- ▶ Retire el depósito de agua y vacíelo.
- ⊙ ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **60 SEK.**.  
Saldrá vapor del vaporizador de espuma fina hasta que el sistema esté vacío.  
**MANDO CERRAR**
- ⊙ ▶ Cierre el selector giratorio hasta la posición **⓪**.  
La flecha del selector giratorio se apaga. En el visualizador aparece **LLENAR CONTE. AGUA**.
- ⏻ ▶ Pulse el botón de mando marcha/parada.  
Su IMPRESSA está desconectada.

### Eliminación




Elimine las máquinas antiguas respetando el medioambiente.



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



## 9 Datos técnicos

Voltaje	220–240 V ~, 50 Hz
Potencia	1450 W
Marca de conformidad	CE 
Consumo de energía	aproximadamente 6 Wh ENERGIE 
Consumo de energía	aproximadamente 13 Wh ENERGIE 
Presión de bomba	estática máximo 15 bar
Capacidad del depósito de agua	1,9 l
Capacidad del recipiente de café en grano	310 g
Capacidad del depósito de posos	máximo 15 porciones
Longitud del cable	aproximadamente 1,1 m
Peso	9,6 kg
Medidas (An x Al x P)	28,5 x 35,5 x 44,5 cm

Advertencias para los inspectores (contraensayos de conformidad con la norma DIN VDE 0701-0702): el punto de puesta a tierra central se encuentra en la parte inferior de la máquina, en inmediata proximidad del cable de alimentación.

## 10 Índice alfabético

### A

- Adaptar de forma permanente la cantidad de agua al tamaño de taza 20
- Agua caliente 21
- Ajustes
  - Ajustes permanentes en el modo de programación 24
- Ajustes de fábrica
  - Restablecer los ajustes de fábrica 30
- Ajustes del producto 25
- Ajustes permanentes en el modo de programación 24

### B

- Bandeja recogegotas 4
- Botón
  - Botón Agua caliente 5
  - Botón Café 5
  - Botón Cappuccino 5
  - Botón de conservación 5
  - Botón de mando marcha/parada 5
  - Botón Espresso 5
  - Botón Ristretto 5
  - Botón Vapor 5

### C

- Cable de alimentación 4
- Café 16
- Café instantáneo
  - Café molido 19
- Café molido 19
  - Cuchara dosificadora para café molido 4
- Cappuccino 16
- Cartucho de filtro CLARIS Blue
  - Cambiar 39
  - Colocar y activar 37
- Conexión
  - Máquina 22
- Connector System® 4
- Conservación 33
  - Conservación diaria 22
- Consultar informaciones 31
- Contactos 56
- Cuchara dosificadora para café molido 4

### D

- Datos técnicos 49
- Depósito de agua 4
  - Descalcificar 44
  - Llenar 14
- Depósito de posos 4
- Descalcificar
  - Depósito de agua 44
  - Máquina 41
- Desconexión
  - Máquina 23
- Desconexión automática 28
- Descripción de símbolos 3
- Direcciones 56
- Dos productos 16
- Dureza del agua
  - Ajustar la dureza del agua 27
  - Determinar la dureza del agua 13

### E

- Eliminación 48
- Eliminación de anomalías 46
- Embudo de llenado
  - Embudo de llenado para café molido 4
- Enjuagar
  - Vaporizador de espuma fina 34
- Enjuagar
  - Máquina 33
- Enjuague de conexión 29
- Enjuague del vaporizador Cappuccino 29, 34
- Enjuagues
  - Enjuague de conexión 29
  - Enjuague del vaporizador Cappuccino 29, 34
- Espresso 16
- Espuma de leche 18

### F

- Filtro
  - Cambiar 39
  - Colocar y activar 37

**G**

- Grado de molido
  - Ajustar el mecanismo de molienda 13
  - Selector giratorio para ajuste del grado de molido 4
- Guía rápida 9

**I**

- Idioma 32
- Instalación
  - Instalar la máquina 9
- Internet 9
- Interruptor de alimentación 4

**J**

- JURA
  - Contactos 56
  - Internet 9

**L**

- Limpia
  - Vaporizador de espuma fina 34
- Limpia
  - Máquina 40
  - Recipiente de café en grano 44
- Línea de asistencia telefónica 56
- Llenar
  - Depósito de agua 14
  - Recipiente de café en grano 9

**M**

- Máquina
  - Conexión 22
  - Descalcificar 41
  - Desconexión 23
  - Enjuagar 33
  - Instalación 9
  - Limpia 40
- Mensajes en el visualizador 45
- Modo de ahorro de energía 27
- Modo de programación 24
  - Ajustar la dureza del agua 27
  - Ajustes del producto 25
  - Consultar informaciones 31
  - Desconexión automática 28

- Enjuague de conexión 29
- Enjuague del vaporizador
- Cappuccino 29
- Idioma 32
- Modo de ahorro de energía 27
- Restablecer los ajustes de fábrica 30
- Unidad de cantidad de agua 32

**P**

- Página web 9
- Plataforma de tazas 4
- Preparación 15
  - Agua caliente 21
  - Café 16
  - Café molido 19
  - Cappuccino 16
  - Dos especialidades de café 16
  - Espresso 16
  - Espuma de leche 18
  - Ristretto 16
- Preparación de agua caliente y vapor
  - Selector giratorio para la preparación de agua caliente y vapor 4
- Primera puesta en funcionamiento 9
  - Con activación del cartucho de filtro 10
  - Sin activación del cartucho de filtro 12
- Problemas
  - Eliminación de anomalías 46
- Producto doble 16
- Puesta en funcionamiento, Primera 9
  - Con activación del cartucho de filtro 10
  - Sin activación del cartucho de filtro 12
- Punto de puesta a tierra 49
- Punto de puesta a tierra central 49

**R**

- Recipiente de café en grano
  - Limpia 44
  - Llenar 9
  - Recipiente de café en grano con tapa de protección de aroma 4
- Ristretto 16
- Rotary Switch 5

## S

- Salida de café
  - Salida de café ajustable en altura 4
- Salida de café ajustable en altura 4
- Seguridad 6
- Selector giratorio para ajuste del grado de molido 4
- Selector giratorio para la preparación de agua caliente y vapor 4
- Servicio al cliente 56

## T

- Tapa
  - Depósito de accesorios 4
  - Depósito de agua 4
  - Embudo de llenado para café molido 4
- Tapa de protección de aroma
  - Recipiente de café en grano con tapa de protección de aroma 4
- Teléfono 56
- Transporte 48

## U

- Unidad de cantidad de agua 32
- Utilización
  - Conforme a lo previsto 6

## V

- Vaciar el sistema 48
- Vaporizador de agua caliente 4
- Vaporizador de espuma fina 4
  - Desmontar y enjuagar 36
  - Enjuagar 34
  - Limpia 34
- Vaporizador profesional de espuma fina
  - Desmontar y enjuagar 36
- Visualizador 5
- Visualizador, mensajes 45







## 11 Contactos JURA / Advertencias legales

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

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

- Directivas** La máquina cumple las siguientes directivas:
- 2006/95/CE – Directiva de baja tensión
  - 2004/108/CE – Compatibilidad electromagnética
  - 2009/125/CE – Directiva sobre energía

**Modificaciones técnicas** Reservado el derecho a introducir modificaciones técnicas. Las ilustraciones empleadas en el presente modo de empleo son esquemáticas y no muestran los colores originales de la máquina. Su IMPRESA 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 modo de empleo contiene información protegida por copyright. Queda prohibido fotocopiarlo o traducirlo a otro idioma sin el consentimiento previo por escrito de JURA Elektroapparate AG.