

jura®



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

Manual de uso E8



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

Su E8

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES	4
Elementos de control	8
1 Preparación y puesta en funcionamiento	10
JURA en Internet	10
Instalar la máquina	10
Llenar el recipiente de café en grano.....	10
Determinar la dureza del agua	10
Primera puesta en funcionamiento	11
Conectar la leche.....	15
2 Preparación	16
Latte Macchiato, Cappuccino y otras especialidades de café con leche	17
Ristretto, Espresso y café	17
Dos Ristrettos, dos Espressos y dos cafés.....	18
Espuma de leche	18
Café molido.....	19
Adaptar de forma permanente la cantidad de agua al tamaño de taza.....	20
Ajustar el mecanismo de molienda	20
Agua caliente	21
3 Funcionamiento diario	22
Llenar el depósito de agua	22
Conectar la máquina	22
Conservación diaria	23
Conservación regular.....	23
Desconectar la máquina	24
4 Ajustes permanentes en el modo de programación	25
Adaptar los ajustes del producto.....	26
Desconexión automática	27
Ajustar la dureza del agua	28
Enjuague del sistema de leche	28
Unidad de cantidad de agua.....	29
Idioma	29
5 Conservación	30
Enjuagar la máquina.....	31
Enjuagar el vaporizador de espuma fina	31
Limpiar el vaporizador de espuma fina.....	31
Desmontar y enjuagar el vaporizador profesional de espuma fina.....	33
Colocar el filtro	34
Cambiar el filtro.....	35
Limpiar la máquina	36
Descalcificar la máquina	37
Limpiar el recipiente de café en grano	39
Descalcificar el depósito de agua.....	40

6	Mensajes en el visualizador	41
7	Eliminación de anomalías	42
8	Transporte y eliminación respetuosa con el medioambiente	44
	Transporte / Vaciar el sistema.....	44
	Eliminación.....	44
9	Datos técnicos	45
10	Índice alfabético	46
11	Contactos JURA / Advertencias legales	48

Descripción de símbolos

Advertencias



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

⚠ PELIGRO

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

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ ATENCIÓN

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

AVISO

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

Símbolos usados



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



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



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 los 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.

Transfíerlas a cualquier usuario futuro.

Uso previsto

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

Personas, niños inclusive, que

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

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

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

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

NO use cables de extensión.

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

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

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

ADVERTENCIA



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

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

ATENCIÓN

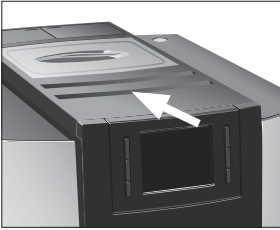
Esta máquina ha sido concebida para uso doméstico. Todo servicio que no sea la limpieza y el mantenimiento, debe realizarlo un representante del servicio técnico autorizado:

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

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

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

AVISO



- 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.

Elementos de control

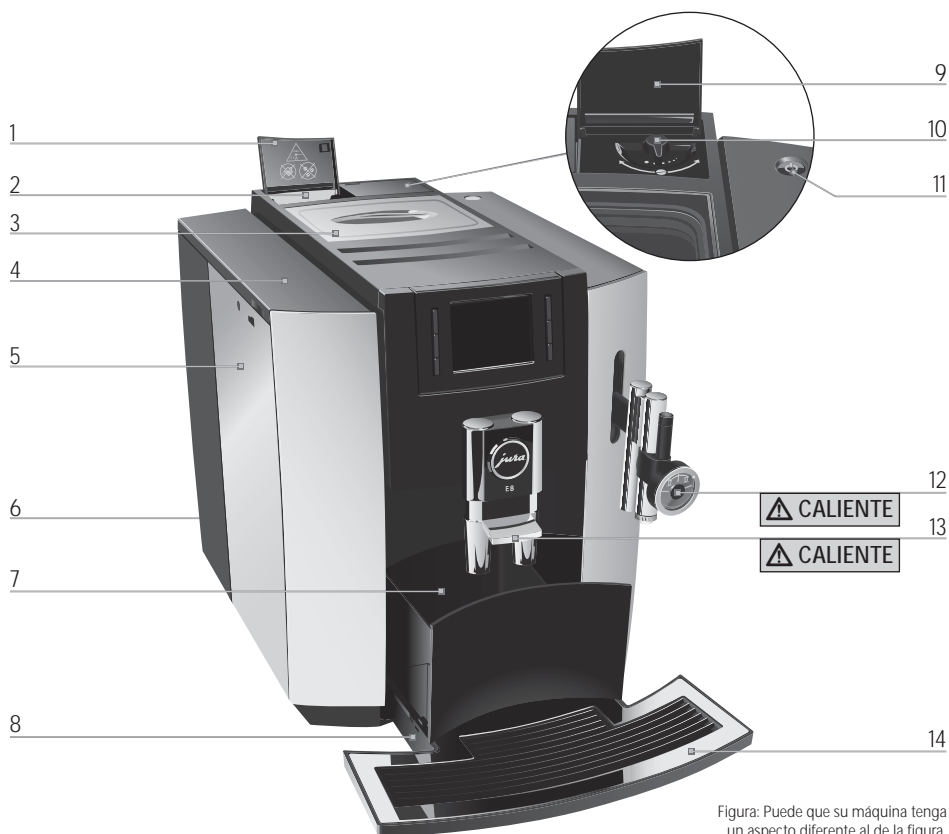

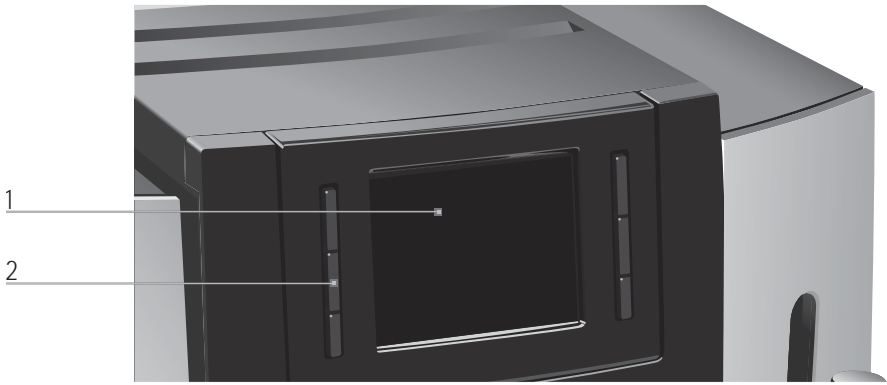


Figura: Puede que su máquina tenga un aspecto diferente al de la figura.

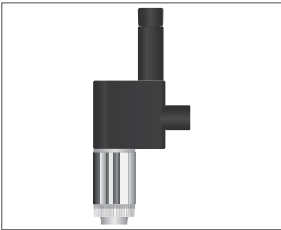
- | | | | |
|---|---|----|--|
| 1 | Tapa del embudo de llenado para café molido | 8 | Bandeja recogegotas |
| 2 | Embudo de llenado para café molido | 9 | Tapa del selector giratorio para el ajuste del grado de molido |
| 3 | Recipiente de café en grano con tapa de protección de aroma | 10 | Selector giratorio para ajuste del grado de molido |
| 4 | Tapa del depósito de agua | 11 | Botón de mando marcha/parada  |
| 5 | Depósito de agua | 12 | Connector System® con vaporizador profesional de espuma fina |
| 6 | Cable de alimentación (parte posterior de la máquina) | 13 | Salida de café ajustable en altura |
| 7 | Depósito de borra | 14 | Plataforma de tazas |



1 Visualizador

2 Botones variables (la función de los botones depende de cada indicación del visualizador)

Vaporizador de espuma fina (utilizado en diferentes variantes de modelos)

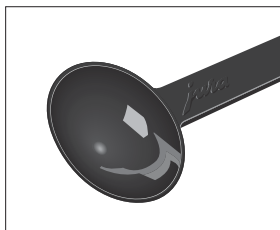


Accesorio

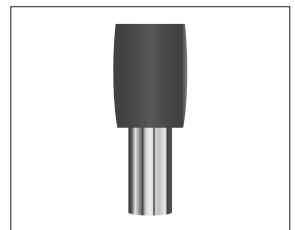
Recipiente para la limpieza del sistema de leche



Cuchara dosificadora para café molido



Vaporizador de agua caliente

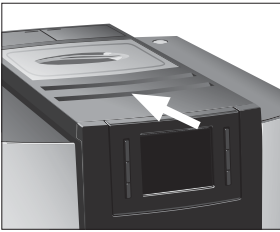


1 Preparación y puesta en funcionamiento

JURA en Internet

Visítenos en Internet (www.jura.com). Además, encontrará información interesante y actualizada acerca de su JURA, así como sobre cualquier tema relacionado con el café.

Instalar la máquina



Preste atención a los siguientes puntos cuando instale su JURA:

- Coloque la JURA sobre una superficie horizontal y resistente al agua.
- Seleccione el lugar de su JURA 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 tostado.

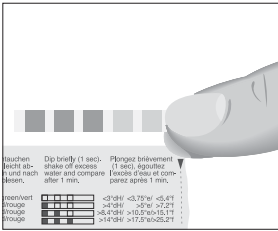
-
- ▶ Retire la tapa de protección de aroma.
 - ▶ Elimine las impurezas o los cuerpos extraños que pudiera haber en el recipiente de café en grano.
 - ▶ Rellene el recipiente con café en grano y cierre la tapa de protección de aroma.

Determinar la dureza del agua

Debe ajustar la dureza del agua durante la primera puesta en funcionamiento. Si no sabe la dureza del agua que va a usar, la puede determinar antes que nada. Utilice para ello la tira reactiva Aquadur® incluida en el equipamiento.

- ▶ 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.



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

Primera puesta en funcionamiento

En la primera puesta en funcionamiento puede seleccionar si desea utilizar la JURA **con** o **sin** cartucho de filtro CLEARYL Smart. Recomendamos el uso de cartuchos de filtro a partir de una dureza del agua de 10 °dH.


⚠ ADVERTENCIA

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

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

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

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

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

«Choose language»

1 Preparación y puesta en funcionamiento

i Para mostrar otros idiomas, pulse el botón « > » (abajo a la derecha).

- ▶ Pulse el botón del idioma deseado, por ejemplo «Español». En el visualizador aparece brevemente «Almacenado» para confirmar el ajuste.
«Dureza del agua»

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»).

- ▶ Pulse el botón « < » o « > » para modificar el ajuste de la dureza del agua, por ejemplo a «25 °dH».
- ▶ Pulse el botón «Guardar». En el visualizador aparece brevemente «Almacenado».
«Funcionamiento del filtro»

i Decida si desea utilizar su JURA **con** o **sin** cartucho de filtro CLEARYL Smart.

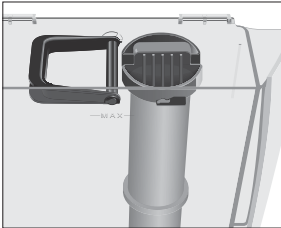
Para el funcionamiento **con** cartucho de filtro: continúe directamente con el apartado (véase Capítulo 1 «Preparación y puesta en funcionamiento – Primera puesta en funcionamiento con activación del cartucho de filtro»).

Funcionamiento **sin** cartucho de filtro (véase Capítulo 1 «Preparación y puesta en funcionamiento – Primera puesta en funcionamiento sin activación del cartucho de filtro»).

Primera puesta en funcionamiento con activación del cartucho de filtro

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.
-



- ▶ Coloque un recipiente (de mínimo 10 oz o 300 ml) debajo del vaporizador de espuma fina.
- ▶ Retire el depósito de agua y enjuáguelo con agua fría.
- ▶ Coloque la prolongación para el cartucho de filtro suministrada en la parte superior de un cartucho de filtro CLEARYL Smart.

- ▶ Coloque el cartucho de filtro y la prolongación en el depósito de agua.
- ▶ Gire el cartucho de filtro en sentido a las agujas del reloj hasta que encaje de manera audible.
- ▶ Llene el depósito de agua con agua dulce y fría, y vuelva a colocarlo.

i La máquina detecta automáticamente que acaba de colocar el cartucho de filtro.

«Funcionamiento del filtro» / «Almacenado»

«El filtro se enjuaga», sale agua por el vaporizador de espuma fina.

El enjuague del filtro termina automáticamente después de aproximadamente 10 oz (300 ml).

«El sistema se llena», el sistema se llena de agua.

«Vaciar la bandeja recogegotas»

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

«La máquina se enjuaga», el sistema se enjuaga. Sale agua por la salida de café. El enjuague se detiene automáticamente. Ahora su JURA está lista para funcionar.

i En la pantalla de inicio se indican los productos que puede preparar. Pulse el botón «>» para visualizar otros productos.

i Si el filtro está activo, se indica con un símbolo azul de filtro en la parte inferior del visualizador.

1 Preparación y puesta en funcionamiento

Primera puesta en funcionamiento sin activación del cartucho de filtro

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.



- ▶ Pulse el botón «Sin filtro».

En el visualizador aparece brevemente «Almacenado».

«Llenar el depósito de agua»

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

- ▶ Retire el depósito de agua y enjuáguelo con agua fría.

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

«El sistema se llena», el sistema se llena de agua.

«La máquina se calienta»

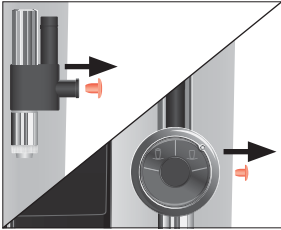
«La máquina se enjuaga», sale agua por la salida de café. El enjuague se detiene automáticamente. Ahora su JURA está lista para funcionar.

- i** En la pantalla de inicio se indican los productos que puede preparar. Pulse el botón « > » para visualizar otros productos.

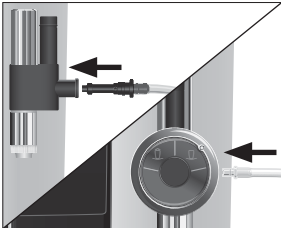
Conectar la leche

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

► Retire la tapa protectora del vaporizador de espuma fina.



- Acople el tubo de leche al vaporizador de espuma fina.
- Conecte el otro extremo del tubo de leche a un recipiente de leche o sumérjalo en un envase de cartón de leche.



2 Preparación

ADVERTENCIA

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

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

i En el visualizador se indican cuatro productos que puede preparar. Pulse el botón « > » para visualizar otros productos.

i Puede interrumpir en cualquier momento la preparación de una especialidad de café o de agua caliente. Para ello, pulse un botón cualquiera.

i Durante el proceso de molienda podrá modificar la intensidad del café de los **productos simples** pulsando los botones « < » y « > ».

i Durante la preparación podrá modificar las **cantidades** preajustadas (p. ej. agua y leche) pulsando los botones « < » y « > ».

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

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

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

Latte Macchiato, Cappuccino y otras especialidades de café con leche




Su JURA le prepara Latte Macchiato, Cappuccino y Flat White pulsando un botón. No es necesario mover el vaso o la taza.

Ejemplo: así se prepara un Latte Macchiato.

Condición previa: las especialidades de café con leche se indican en el visualizador. La leche está acoplada al vaporizador de espuma fina.

► Coloque un vaso debajo del vaporizador de espuma fina.

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

► Pulse el botón «**Latte macchiato**».

«**Latte macchiato**», la cantidad de espuma de leche preajustada cae en el vaso.

i Habrá una corta pausa durante la cual se separará la leche caliente de la espuma de la leche. De esta manera se podrán producir las capas características de un Latte Macchiato. Podrá definir la duración de esta pausa en el modo de programación (véase Capítulo 4 «Ajustes permanentes en el modo de programación – Adaptar los ajustes del producto»).

La preparación del café se inicia. La cantidad de agua preajustada del Espresso cae en el vaso. La preparación se detiene automáticamente. Su JURA está de nuevo lista para funcionar.

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»).

Ristretto, Espresso y café



Ejemplo: así se prepara un café.

Condición previa: las especialidades de café se indican en el visualizador.

► Coloque una taza debajo de la salida de café.

► Pulse el botón «**Café**».

La preparación se inicia. Se indican «**Café**» y la intensidad del café. La cantidad de agua preajustada del café cae en la taza.

La preparación se detiene automáticamente. Su JURA está de nuevo lista para funcionar.

Dos Ristrettos, dos Espressos y dos cafés



La preparación de **dos** especialidades de café se realiza pulsando dos veces el correspondiente botón de preparación (en el transcurso de aproximadamente 1 segundo).

Ejemplo: así se preparan dos Espressos.

Condición previa: las especialidades de café se indican en el visualizador.

- ▶ Coloque dos tazas debajo de la salida de café.
- ▶ Pulse **dos veces** el botón «**Espresso**» (en el transcurso de **1 segundo**) para iniciar la preparación.
«**Dos Espressos**», la cantidad de agua preajustada cae en las tazas.



La preparación se detiene automáticamente. Su JURA está de nuevo lista para funcionar.

Espuma de leche



Ejemplo: así se prepara espuma de leche.

Condición previa: las especialidades de café con leche se indican en el visualizador. La leche está acoplada al vaporizador de espuma fina.

- ▶ Coloque una taza debajo del vaporizador de espuma fina.
- i** Si utiliza el **vaporizador profesional de espuma fina**, sitúe la palanca de selección en la posición Espuma de leche .
- i** Si desea **calentar la leche**, sitúe la rueda de ajuste del vaporizador de espuma fina en la posición Leche .
- ▶ Pulse el botón «**Espuma de leche**».

Se prepara la espuma de leche. La cantidad de leche preajustada cae en la taza.

La preparación se detiene automáticamente. Su JURA está de nuevo lista para funcionar.

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»).

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 «Insuficiente café molido» y la JURA interrumpe el proceso.
- i** La especialidad de café deseada ha de prepararse en un lapso de aprox. 1 minuto después de cargar el café molido. En caso contrario la JURA interrumpe el proceso y vuelve a estar en modo de disposición.

La preparación de todas las especialidades de café con café molido sigue siempre el mismo patrón.

Ejemplo: así se prepara un Espresso con café molido.

Condición previa: las especialidades de café se indican en el visualizador.



- ▶ Coloque una taza de Espresso debajo de la salida de café.
- ▶ Abra la tapa del conducto de café en polvo para café molido. «Café molido» / «Añadir café molido»
- ▶ Ponga una cucharada al ras de café molido en el embudo de llenado con la cuchara dosificadora.
- ▶ Cierre la tapa del embudo de llenado.
- ▶ Pulse el botón «Espresso».

La preparación se inicia. «Espresso», la cantidad de agua preajustada del Espresso cae en la taza.

La preparación se detiene automáticamente. Su JURA está de nuevo lista para funcionar.

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



Puede adaptar fácilmente y de forma permanente la cantidad de agua de todos los **productos simples** al tamaño de taza. La cantidad se ajusta una vez tal como se indica en el siguiente ejemplo. A partir de ese momento saldrá la misma cantidad para todas las demás preparaciones.

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

Condición previa: las especialidades de café se indican en el visualizador.

- ▶ Coloque una taza debajo de la salida de café.
- ▶ Pulse y **mantenga** pulsado el botón «Café» hasta que aparezca «¿Se ha alcanzado la cantidad de llenado deseada? Pulsar botón».
- ▶ Suelte el botón «Café». Se inicia la preparación y el café cae en la taza.
- ▶ Pulse cualquier botón (excepto «Cancelar») cuanto haya suficiente café en la taza. La preparación se detiene. En el visualizador aparece brevemente «Almacenado». La cantidad de agua ajustada para un café queda permanentemente almacenada. Su JURA está de nuevo lista para funcionar.

- i** Podrá modificar este ajuste en cualquier momento repitiendo este proceso.
- i** Puede ajustar de manera permanente las cantidades de todos los productos simples en el modo de programación (véase Capítulo 4 «Ajustes permanentes en el modo de programación – Adaptar los ajustes del producto»).

Ajustar el mecanismo de molienda

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

ATENCIÓN

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

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

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

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

- ▶ Coloque una taza debajo de la salida de café.
- ▶ Abra la tapa del selector giratorio para el ajuste del grado de molido.
- ▶ 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 molienda esté en funcionamiento.

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

- ▶ Cierre la tapa del selector giratorio para el ajuste del grado de molido.



Agua caliente

⚠ ATENCIÓN

Utilice el vaporizador de agua caliente para obtener un flujo de agua perfecto.

Peligro de escaldadura por salpicaduras de agua caliente.

- ▶ Evite el contacto directo con la piel.

Condición previa: las especialidades de café se indican en el visualizador.

- ▶ Coloque una taza debajo del vaporizador de agua caliente.
- ▶ Pulse el botón «Agua caliente».

«Agua caliente», la cantidad de agua preajustada cae en la taza.

La preparación se detiene automáticamente. Su JURA está de nuevo lista para funcionar.



3 Funcionamiento diario

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 dulce y fría.



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

Conectar la máquina



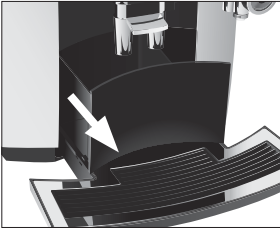
- ▶ Coloque un recipiente debajo de la salida de café.
- ▶ Pulse el botón de mando marcha/parada  para conectar la JURA.

«Bienvenido a JURA»

«La máquina se calienta»

«La máquina se enjuaga», el sistema se enjuaga. El enjuague se detiene automáticamente. Ahora su JURA está lista para funcionar.

Conservación diaria



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

- ▶ Extraiga la bandeja recogegotas.
- ▶ Vacíe el depósito de borra y la bandeja recogegotas. Enjuague ambas piezas con agua caliente.

i Vacíe siempre el depósito de borra de café con la máquina **conectada**. El contador de borra de café solamente se restablecerá si procede esta manera.

- ▶ Vuelva a colocar el depósito de borra y la bandeja recogegotas.
- ▶ Enjuague el depósito de agua con agua limpia.
- ▶ Limpie el vaporizador de espuma fina (véase Capítulo 5 «Conservación – Limpiar el vaporizador de espuma fina»).
- ▶ Retire el tubo de leche y enjuáguelo a fondo bajo un chorro de agua corriente.
- ▶ 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).

Conservación regular


Ejecute las siguientes medidas de conservación **con regularidad** o bien **en caso necesario**:

- Por razones de higiene, recomendamos cambiar el tubo de leche y la salida de leche intercambiable con regularidad (aprox. cada 3 meses). Puede adquirir repuestos en un tienda especializada.
- Limpie las paredes interiores del depósito de agua utilizando, por ejemplo, un cepillo. Encontrará más información sobre el depósito de agua en el presente manual de uso. (véase Capítulo 5 «Conservación – Descalcificar el depósito de agua»).
- En las partes superior e inferior de la plataforma para tazas pueden acumularse residuos de leche y café. Limpie la plataforma para tazas en estos casos.

Desconectar la máquina



Al desconectar la JURA se enjuaga automáticamente el sistema si se preparó una especialidad de café. Si se preparó leche, se solicita además una limpieza del sistema de leche.

- ▶ Coloque un recipiente debajo del vaporizador de espuma fina y otro debajo de la salida de café.
- ▶ Pulse el botón de mando marcha/parada .

i Si se preparó leche, se solicita además una limpieza del sistema de leche («Limpieza del sistema de leche»). El proceso de desconexión continúa de manera automática transcurridos 10 segundos.

Si se preparó leche pero no se inició la limpieza del sistema de leche, primero se enjuagará el sistema de leche («El sistema de leche se enjuaga»).

«La máquina se enjuaga», el sistema es enjuagado. El proceso se detiene automáticamente. Su JURA está desconectada.

4 Ajustes permanentes en el modo de programación

⚠ ADVERTENCIA

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

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

Pulse el botón « P❖❖ » para acceder al modo de programación. Con los botones variables podrá navegar a través de las opciones del programa y memorizar de forma permanente los ajustes deseados. Podrá realizar los siguientes ajustes:

Opción del programa	Subopción	Explicación
«1/5»	«Limpieza», «Descalcificación», «Limpieza del sistema de leche», «Filtro» (sólo si está activado el filtro)	▶ Inicie el programa de conservación solicitado.
«2/5»	«Enjuague del sistema de leche», «Enjuague del sistema de café», «Informaciones»	▶ Inicie aquí el programa de conservación solicitado o reciba información sobre las medidas de conservación necesarias.
«3/5»	«Modo experto»	▶ Seleccione sus ajustes para las especialidades de café y el agua caliente.
«4/5»	«Selección de idioma»	▶ Seleccione su idioma.
	«Unidades»	▶ Seleccione la unidad de la cantidad de agua.
	«Desconectar después de»	▶ Ajuste el tiempo después del cual debe desconectarse automáticamente la JURA.
«5/5»	«Enjuague del sistema de leche»	▶ Modifique el ajuste para el enjuague del sistema de leche.
	«Dureza del agua»	▶ Ajuste la dureza del agua.

Adaptar los ajustes del producto

ADVERTENCIA

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

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

En la opción del programa «Modo experto» podrá realizar ajustes individuales para todas las especialidades de café y para el agua caliente. Podrá realizar los siguientes ajustes de forma permanente:

Producto	Intensidad del café	Cantidad	Temperatura
Ristretto, Espresso	8 niveles	Café: 0.5 oz – 2.5 oz (15 ml – 80 ml)	normal, alta
Café	8 niveles	Café: 0.5 oz – 8.0 oz (25 ml – 240 ml)	normal, alta
Dos Ristrettos, Dos Espressos, Dos cafés	–	Café: se duplica la cantidad ajustada de producto simple.	igual que para el producto simple
Cappuccino, Flat White	8 niveles	Café: 0.5 oz – 8.0 oz (25 ml – 240 ml) Leche: 3 s – 120 s	normal, alta
Latte Macchiato	8 niveles	Café: 0.5 oz – 8.0 oz (25 ml – 240 ml) Leche: 3 s – 120 s Pausa: 0 s – 60 s	normal, alta
Porción de leche	–	Leche: 3 s – 120 s	–
Agua caliente	–	Agua: 0.5 oz – 15.0 oz (25 ml – 450 ml)	baja, normal, alta

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

Ejemplo: así se modifica la intensidad de un café.

- ▶ Pulse el botón « P:☺ ».
 - ▶ Pulse varias veces el botón « > » hasta que se indique «3/5».
 - ▶ Pulse el botón «Modo experto».
- «Modo experto»

- 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 mostrar otros productos, pulse el botón « > » (abajo a la derecha).
 - ▶ Pulse el botón «Café».
 - «Café»
 - ▶ Pulse el botón «Intensidad del café».
 - Se indican «Café» y la intensidad del café.
 - ▶ Pulse el botón « < » o « > » para modificar el ajuste de la intensidad del café.
 - ▶ Pulse el botón «Guardar».
 - En el visualizador aparece brevemente «Almacenado».
 - «Café»
 - ▶ Pulse durante **aproximadamente 2 segundos** el botón «⏏» para salir del modo de programación.

Desconexión automática

Mediante la desconexión automática de su JURA puede ahorrar energía. Si la función está activada, su JURA 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 1–9 horas.

- ▶ Pulse el botón « P.⏏ ».
- ▶ Pulse varias veces el botón « > » hasta que se indique «4/5».
- ▶ Pulse el botón «Desconectar después de».
- «Desconectar después de»
- ▶ Pulse en el botón « < » o « > » para modificar la hora de desconexión.
- ▶ Pulse el botón «Guardar».
- En el visualizador aparece brevemente «Almacenado».
- «4/5»
- ▶ Pulse el botón «⏏» para salir del modo de programación.

Ajustar la dureza del agua

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

La dureza del agua ya se ha ajustado durante la primera puesta en funcionamiento. Puede modificar este ajuste en cualquier momento.

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

- ▶ Pulse el botón « P:⚙️ ».
- ▶ Pulse varias veces el botón « > » hasta que se indique «5/5».
- ▶ Pulse el botón «Dureza del agua».
«Dureza del agua»
- ▶ Pulse el botón « < » o « > » para modificar el ajuste de la dureza del agua.
- ▶ Pulse el botón «Guardar».
En el visualizador aparece brevemente «Almacenado».
«5/5»
- ▶ Pulse el botón «⏏️» para salir del modo de programación.

Enjuague del sistema de leche

En la opción del programa «4/5» / «Enjuague del sistema de leche» podrá realizar los siguientes ajustes:

- «Manual»: el enjuague del sistema de leche se solicita 10 minutos después de la preparación de una especialidad de café con leche.
- «Automático»: el enjuague del sistema de leche se activa automáticamente 10 minutos después de la preparación de una especialidad de café con leche.

Ejemplo: así se programa el enjuague del sistema de leche para que se active **automáticamente** 10 minutos después de la preparación.

- ▶ Pulse el botón « P:⚙️ ».
- ▶ Pulse varias veces el botón « > » hasta que se indique «4/5».
- ▶ Pulse el botón «Enjuague del sistema de leche».
«Enjuague del sistema de leche»
- ▶ Pulse el botón «Automático».
- ▶ Pulse el botón «Guardar».
En el visualizador aparece brevemente «Almacenado».
«4/5»
- ▶ Pulse el botón «⏏️» para salir del modo de programación.

Unidad de cantidad de agua

Ejemplo: así se modifica la unidad para la cantidad de agua de «ml» a «oz».

- ▶ Pulse el botón « P.⚙️ ».
- ▶ Pulse varias veces el botón « > » hasta que se indique «4/5».
- ▶ Pulse el botón «Unidades».

«Unidades»

- ▶ Pulse el botón «oz».
- ▶ Pulse el botón «Guardar».

En el visualizador aparece brevemente «Almacenado».

«4/5»

- ▶ Pulse el botón «⏏️» para salir del modo de programación.

Idioma

Ejemplo: así se modifica el idioma de «Español» a «English».

- ▶ Pulse el botón « P.⚙️ ».
- ▶ Pulse varias veces el botón « > » hasta que se indique «4/5».
- ▶ Pulse el botón «Selección de idioma».

«Selección de idioma»

i Para mostrar otros idiomas, pulse el botón « > » (abajo a la derecha).

- ▶ Pulse el botón del idioma deseado, por ejemplo «English».

En el visualizador aparece brevemente «Saved».

«4/5»

- ▶ Pulse el botón «⏏️» para salir del modo de programación.

5 Conservación

ADVERTENCIA

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

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

Su JURA dispone de los siguientes programas de conservación integrados:

- Enjuagar la máquina («Enjuague del sistema de café»)
- Enjuagar el vaporizador de espuma fina («Enjuague del sistema de leche»)
- Limpiar el vaporizador de espuma fina («Limpieza del sistema de leche»)
- Cambiar el filtro («Cambio del filtro»)
- Limpiar la máquina («Limpieza»)
- Descalcificar la máquina («Descalcificación»)

i Realice el programa de conservación necesario siempre que se le solicite.

i Pulsando el botón «P:» puede acceder al resumen de los programas de conservación. Cuando la barra esté completamente roja, su JURA requerirá el programa de conservación correspondiente.

Enjuagar la máquina



Podrá activar la limpieza del sistema de café manualmente en cualquier momento.

- ▶ Coloque un recipiente debajo de la salida de café.
- ▶ Pulse el botón « P❖❖ ».
- ▶ Pulse el botón « > ».
- ▶ Pulse el botón «Enjuague del sistema de café» para activar el proceso de enjuague.

«La máquina se enjuaga», sale agua por la salida de café. El proceso se detiene automáticamente.

Enjuagar el vaporizador de espuma fina

Después de cada preparación de leche, la JURA requiere un enjuague del sistema de leche.

- i** En el modo de programación podrá elegir si desea que el enjuague del sistema de leche se solicite 10 minutos después de la preparación o bien que realice de manera automática (véase Capítulo 4 «Ajustes permanentes en el modo de programación – Enjuague del sistema de leche»).

Condición previa: el visualizador indica «Enjuague del sistema de leche».



- ▶ Coloque un recipiente debajo del vaporizador de espuma fina.
- ▶ Pulse el botón « P❖❖ ».
- ▶ Pulse el botón « > ».
- ▶ Pulse el botón «Enjuague del sistema de leche» para activar el proceso de enjuague.

«El sistema de leche se enjuaga», el vaporizador de espuma fina se enjuaga.

El proceso se detiene automáticamente.

Limpiar el vaporizador de espuma fina

Para un funcionamiento impecable del vaporizador de espuma fina, es estrictamente necesario limpiarlo **diariamente** si ha preparado leche.

⚠ 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

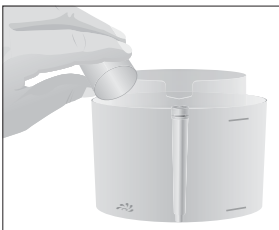
Productos de limpieza irritantes y nocivos para la salud. Nocivo en caso de ingestión. Irritante para los ojos y la piel.

- ▶ 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 la etiqueta.

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

i El depósito incluido en el equipamiento debe utilizarse para la limpieza del sistema de leche.

- ▶ Pulse el botón «**P.☼**».
- ▶ Pulse el botón «**Limpieza del sistema de leche**».
«**Limpieza del sistema de leche**»
- ▶ Pulse el botón «**Inicio**».
- ▶ Pulse el botón «**Más**».
«**Limpieza del sistema de leche**» / «**Detergente**»
- ▶ Retire el tubo de leche del recipiente de leche o del envase de cartón de leche.
- ▶ Llene con limpiador del sistema de leche hasta la **marca inferior** por la zona delantera del recipiente (identificado con ☼).
- ▶ A continuación, añada agua hasta la **marca superior**.
- ▶ Coloque el recipiente debajo del vaporizador de espuma fina.
- ▶ En caso de que utilice el **vaporizador profesional de espuma fina**, sitúe la rueda de ajuste en la posición Espuma de leche ☼.






- ▶ Conecte el tubo de leche con el recipiente.

i Para poder conectar correctamente el tubo de leche con el depósito, el tubo de leche debe estar equipado con una pieza de conexión.

- ▶ Pulse el botón «Más».

«El sistema de leche se limpia», se limpian el vaporizador de espuma fina y el tubo de leche.

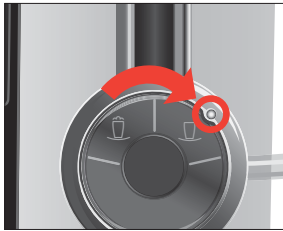
- ▶ Sitúe la rueda de ajuste del vaporizador profesional de espuma fina en la posición Leche  durante la primera interrupción corta.

«Limpieza del sistema de leche» / «Llenar de agua»

- ▶ Enjuague a fondo el recipiente y añada 8,5 oz (250 ml) de agua dulce en la zona delantera.
- ▶ Colóquelo bajo el vaporizador de espuma fina y conecte el tubo de leche al recipiente.
- ▶ Pulse el botón «Más».

«El sistema de leche se limpia», el vaporizador de espuma fina y el tubo de leche se enjuagan con agua dulce.

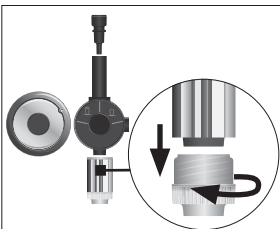
Se indica la pantalla de inicio.



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 JURA no va a solicitar que desmonte y enjuague el vaporizador profesional de espuma fina.

- ▶ Retire el tubo de leche y enjuáguelo a fondo bajo un chorro de agua corriente.
- ▶ Retire el vaporizador profesional de espuma fina cuidadosamente del Connector System® con un ligero movimiento giratorio.
- ▶ Desmonte el vaporizador profesional de espuma fina en cada uno de sus componentes.
- ▶ Enjuague a fondo todas las piezas bajo un chorro de agua corriente. En caso de residuos de leche muy resacos, sumerja primero los componentes en una solución de 8,5 oz (250 ml) de agua fría y un tapón de detergente del sistema de leche JURA. Enjuague después a fondo los componentes.



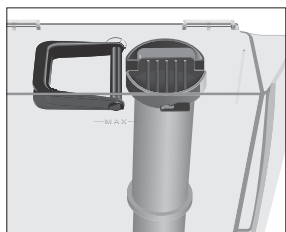
► Vuelva a ensamblar el vaporizador profesional de espuma fina.

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

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

Colocar el filtro

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



Condición previa: se indica la pantalla de inicio.

► Coloque un recipiente (de mínimo 10 oz o 300 ml) debajo del vaporizador de espuma fina.

► Retire el depósito de agua y vacíelo.

► Coloque la prolongación para el cartucho de filtro suministrada en la parte superior de un cartucho de filtro CLEARYL Smart.

► Coloque el cartucho de filtro y la prolongación en el depósito de agua.

► Gire el cartucho de filtro en sentido a las agujas del reloj hasta que encaje de manera audible.

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

i La máquina detecta automáticamente que acaba de colocar el cartucho de filtro.

En el visualizador aparece brevemente «Almacenado».

«El filtro se enjuaga», el agua fluye directamente hacia la bandeja recogegotas.

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 10 oz (300 ml). Se indica la pantalla de inicio.

i Si el filtro está activo, se indica con un símbolo azul de filtro en la parte inferior del visualizador.

Cambiar el filtro

i En cuanto se agota el efecto del cartucho de filtro (dependiendo de la dureza del agua ajustada), la JURA solicita un cambio del filtro.

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

Condición previa: se indica la pantalla de inicio. El símbolo de filtro en la parte inferior del visualizador se enciende en color rojo.



► Coloque un recipiente (de mínimo 10 oz o 300 ml) debajo del vaporizador de espuma fina.

► Retire el depósito de agua y vacíelo.

► Gire el cartucho de filtro en sentido contrario a las agujas del reloj y retírelo del depósito de agua junto con la prolongación.

► Coloque la prolongación para el cartucho de filtro en la parte superior de un cartucho de filtro CLEARYL Smart **nuevo**.

► Coloque el cartucho de filtro y la prolongación en el depósito de agua.

► Gire el cartucho de filtro en sentido a las agujas del reloj hasta que encaje de manera audible.

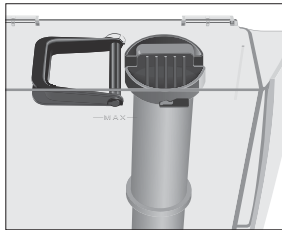
► Llene el depósito de agua con agua dulce y fría, y vuelva a colocarlo.

En el visualizador aparece brevemente «Almacenado». La máquina ha detectado de manera automática que acaba de cambiar el cartucho de filtro.

«El filtro se enjuaga», el agua fluye directamente hacia la bandeja recogegotas.

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 10 oz (300 ml). Se indica la pantalla de inicio.



Limpiar la máquina

ADVERTENCIA

Después de 180 preparaciones u 80 enjuagues de conexión, la JURA requiere una limpieza.




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

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

ADVERTENCIA

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

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

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

Condición previa: el visualizador indica «Limpiar la máquina».

- ▶ Pulse el botón «P:».
- ▶ Pulse el botón «Inicio».
- ▶ Pulse el botón «Más».
- ▶ «Vaciar el depósito de posos»
- ▶ Vacíe la bandeja recogegotas y el depósito de borra y vuelva a colocarlos.
- ▶ «Limpieza»



- ▶ Coloque un recipiente debajo de la salida de café.
- ▶ Pulse el botón «Más».
 - «Máquina limpiando», 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.
- ▶ Pulse el botón «Más».
 - «Máquina limpiando», sale agua varias veces por la salida de café.
 - El proceso se detiene automáticamente.
 - «Vaciar el depósito de posos»
- ▶ Vacíe la bandeja recogegotas y el depósito de borra y vuelva a colocarlos.
- La limpieza ha concluido. Se indica la pantalla de inicio.

Descalcificar la máquina

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

- i** Si utiliza un cartucho de filtro CLEARYL Smart, no aparecerá ninguna solicitud de descalcificación.

⚠ 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 muéstrele la etiqueta.

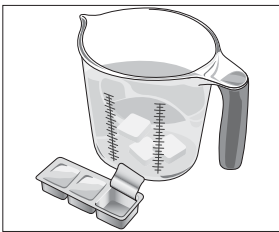
AVISO La interrupción del proceso de descalcificación puede provocar daños en la máquina.

- ▶ Realice la descalcificación completamente.

-
- i** El programa de descalcificación dura aproximadamente 40 minutos.
 - i** Las pastillas de descalcificación JURA pueden adquirirse en comercios especializados.
 - i** El contacto del producto descalcificador con superficies delicadas (p. ej. mármol) puede provocar daños en ellas. Elimine inmediatamente las salpicaduras.

Condición previa: el visualizador indica «Descalcificar la máquina».

- ▶ Pulse el botón «P.❖».
 - ▶ Pulse el botón «Inicio».
 - ▶ Pulse el botón «Más».
- «Vaciar la bandeja recoge gotas»
- ▶ Vacíe la bandeja recoge gotas y el depósito de borra y vuelva a colocarlos.
- «Agente en el tanque»
- ▶ Retire el depósito de agua y vacíelo.
 - ▶ Disuelva el contenido de un blíster (3 pastillas de descalcificación JURA) completamente en 17 oz (500 ml) de agua. Este proceso puede tardar algunos minutos.
 - ▶ Llene el depósito de agua vacío con la solución y vuelva a colocarlo.





- ▶ Coloque un recipiente debajo del vaporizador de espuma fina.
 - ▶ Pulse el botón «Más».
- «La máquina se descalcifica», sale agua varias veces por el vaporizador de espuma fina.
- El proceso se interrumpe, «Vaciar la bandeja recogegotas».
 - ▶ Vacíe la bandeja recogegotas y el depósito de borra y vuelva a colocarlos.

«Llenar el depósito de agua»

- ▶ Retire el depósito de agua y enjuáguelo a fondo.
- ▶ Llene el depósito de agua con agua dulce y fría, y vuelva a colocarlo.
- ▶ Coloque un recipiente debajo de la salida de café y otro debajo del vaporizador de espuma fina.

- ▶ Pulse el botón «Más».

«La máquina se descalcifica», el proceso de descalcificación continúa.

El proceso se interrumpe, «Vaciar la bandeja recogegotas».

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


La descalcificación ha concluido. Se indica la pantalla de inicio.

- 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 el recipiente de café en grano».

- ▶ Desconecte la máquina con el botón de mando marcha/parada .

- ▶ 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 CLEARYL Smart, retírelo.
- ▶ Disuelva 3 pastillas de descalcificación JURA en el depósito de agua completamente lleno.
- ▶ Deje la solución descalcificadora en el depósito de agua durante varias horas (por ejemplo toda la noche).
- ▶ Vacíe el depósito de agua y enjuáguelo a fondo.
- ▶ Si utiliza un cartucho de filtro CLEARYL Smart, vuelva a insertarlo.
- ▶ Llene el depósito de agua con agua dulce y fría, y vuelva a colocarlo.

6 Mensajes en el visualizador

Mensaje	Causa/Consecuencia	Medida
«Llenar el depósito de agua»	El depósito de agua está vacío. La preparación no es posible.	► Llene el depósito de agua (véase Capítulo 3 «Funcionamiento diario – Llenar el depósito de agua»).
«Vaciar el depósito de posos»	El depósito de borra está lleno. La preparación no es posible.	► Vacíe el depósito de borra y la bandeja recogegotas (véase Capítulo 3 «Funcionamiento diario – Conservación diaria»).
«Falta la bandeja recogegotas»	La bandeja recogegotas está mal puesta o no está puesta. La preparación no es posible.	► Coloque la bandeja recogegotas.
«Llenar el recipiente de café en grano»	El recipiente de café en grano está vacío. No puede preparar especialidades de café; sí de agua caliente o leche.	► Llene el recipiente de café en grano (véase Capítulo 1 «Preparación y puesta en funcionamiento – Llenar el recipiente de café en grano»).
«Enjuague del sistema de leche»	La JURA requiere un enjuague del sistema de leche.	► Lleve a cabo el enjuague del sistema de leche (véase Capítulo 5 «Conservación – Enjuagar el vaporizador de espuma fina»).
El símbolo de filtro en la parte inferior del visualizador se enciende en color rojo.	El efecto del cartucho de filtro está agotado.	► Cambie el cartucho de filtro CLEARYL Smart (véase Capítulo 5 «Conservación – Cambiar el filtro»).
«Limpiar la máquina»	La JURA requiere una limpieza.	► Realice la limpieza (véase Capítulo 5 «Conservación – Limpiar la máquina»).
«Descalcificar la máquina»	La JURA requiere una descalcificación.	► Realice una descalcificación (véase Capítulo 5 «Conservación – Descalcificar la máquina»).
«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"> ▶ 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»).
Durante la preparación de café, el café sólo sale gota a gota.	El café se ha molido demasiado fino y obstruye el sistema. Probablemente no se haya ajustado correctamente la dureza del agua.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Ajuste un grado de molido más grueso en el mecanismo de molienda (véase Capítulo 2 «Preparación – Ajustar el mecanismo de molienda»). ▶ Realice una descalcificación (véase Capítulo 5 «Conservación – Descalcificar la máquina»).
«Llenar el depósito de agua» se indica a pesar de estar lleno el depósito de agua.	El depósito de agua presenta mucha calcificación.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Descalcifique el depósito de agua (véase Capítulo 5 «Conservación – Descalcificar el depósito de agua»).
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"> ▶ Retire el vaporizador de espuma fina. ▶ Desenrosque la pieza de conexión negra con ayuda del orificio hexagonal de la cuchara dosificadora para café molido. ▶ Limpie a fondo la pieza de conexión. ▶ Enrosque a mano la pieza de conexión. ▶ Apriétela cuidadosamente con el orificio hexagonal de la cuchara dosificadora no más de un cuarto de vuelta.

Problema	Causa/Consecuencia	Medida
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 « ERROR 2 » o « ERROR 5 ».	Si la máquina estuvo expuesta al frío durante mucho tiempo, el proceso de calentamiento puede estar bloqueado por motivos de seguridad.	► Caliente la máquina a temperatura ambiente.
Se indican otros mensajes de « ERROR ».	–	► Desconecte la JURA con el botón de mando marcha/parada  . Póngase en contacto con el servicio al cliente de su país (véase Capítulo 11 «Contactos JURA / Advertencias legales»).

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

8 Transporte y eliminación respetuosa con el medioambiente


Transporte / Vaciar el sistema



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

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

Condición previa: las especialidades de café con leche se indican en el visualizador.

- ▶ Retire el tubo de leche del vaporizador de espuma fina.
- ▶ Coloque un recipiente debajo del vaporizador de espuma fina.
- ▶ Pulse el botón «Espuma de leche». «Espuma de leche», sale vapor caliente del vaporizador de espuma fina.
- ▶ Retire el depósito de agua y vacíelo.
- ▶ Pulse varias veces el botón « > » hasta que se indique «Cantidad de leche» / «60 seg.». Saldrá vapor del vaporizador de espuma fina hasta que el sistema esté vacío.
«Llenar el depósito de agua»
- ▶ Pulse el botón de mando marcha/parada . Su JURA 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	120 V ~, 60 Hz
Potencia	1 450 W
Marca de conformidad	
Presión de bomba	estática máx. 15 bar
Capacidad del depósito de agua (sin filtro)	64 oz (1,9 l)
Capacidad del recipiente de café en grano	10 oz (280 g)
Capacidad del depósito de borra	máximo 16 porciones
Longitud del cable	aproximadamente 47 in. (aproximadamente 1,2 m)
Peso	aprox. 21,6 lb (aprox. 9,8 kg)
Medidas (An × Al × P)	11 × 13,8 × 17,3 in. (28,0 × 35,1 × 43,9 cm)

Advertencias para los inspectores (contraensayos de conformidad con la norma DIN VDE 0701-0702): el punto de puesta a conexión 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
- Adaptar los ajustes del producto 26
- Advertencias de seguridad importantes 4
 - Seguridad 4
- Agua caliente 21
- Ajustes
 - Ajustes permanentes en el modo de programación 25
- Ajustes del producto
 - Adaptar 26
- Ajustes permanentes en el modo de programación 25

B

- Bandeja recoge gotas 8
- Botón
 - Botón de mando marcha/parada 8

C

- Cable de alimentación 8
- Café 17
- Café instantáneo
 - Café molido 19
- Café molido 19
 - Cuchara dosificadora para café molido 9
- Cappuccino 17
- Cartucho de filtro CLEARYL Smart
 - Cambiar 35
 - Colocar 34
- Conectar 22
- Connector System© 8
- Conservación 30
 - Conservación diaria 23
 - Conservación regular 23
- Contactos 48
- Cuchara dosificadora para café molido 9

D

- Datos técnicos 45
- Depósito de agua 8
 - Descalcificar 40
 - Llenar 22
- Depósito de borra 8
- Descalcificar
 - Depósito de agua 40
 - Máquina 37

- Desconectar 24
- Desconexión automática 27
- Descripción de símbolos 3
- Direcciones 48
- Dos Ristrettos 18
- Dureza del agua
 - Ajustar la dureza del agua 28
 - Determinar la dureza del agua 10

E

- Eliminación 44
- Eliminación de anomalías 42
- Embudo de llenado
 - Embudo de llenado para café molido 8
- Enjuagar
 - Máquina 31
 - Vaporizador de espuma fina 31
- Enjuague del sistema de leche 28, 31
- Enjuagues
 - Enjuague del sistema de leche 31
- Espreso 17
- Espuma de leche 18

F

- Filtro
 - Cambiar 35
 - Colocar 34
- Flat White 17

G

- Grado de molido
 - Ajustar el mecanismo de molienda 20
 - Selector giratorio para ajuste del grado de molido 8
- Guía rápida 10

I

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

J

- JURA
 - Contactos 48
 - Internet 10

L

- Latte Macchiato 17
- Leche
 - Conectar la leche 15

- Limpiar
 - Vaporizador de espuma fina 31
- Limpiar
 - Máquina 36
 - Recipiente de café en grano 39
- Línea de asistencia telefónica 48
- Llenar
 - Depósito de agua 22
 - Recipiente de café en grano 10

M

- Mantenimiento
 - Conservación regular 23
- Máquina
 - Conectar 22
 - Conservación regular 23
 - Descalcificar 37
 - Desconectar 24
 - Enjuagar 31
 - Instalar 10
 - Limpiar 36
- Mensajes en el visualizador 41
- Modo de programación 25
 - Ajustar la dureza del agua 28
 - Desconexión automática 27
 - Enjuague del sistema de leche 28
 - Idioma 29
 - Unidad de cantidad de agua 29

P

- Página web 10
- Plataforma de tazas 8
- Preparación 16, 17
 - Agua caliente 21
 - Café 17
 - Café molido 19
 - Cappuccino 17
 - Dos Ristrettos 18
 - Espresso 17
 - Espuma de leche 18
 - Flat White 17
 - Latte Macchiato 17
 - Ristretto 17
- Primera puesta en funcionamiento 11
 - Con activación del cartucho de filtro 12
 - Sin activación del cartucho de filtro 14
- Problemas
 - Eliminación de anomalías 42

- Puesta en funcionamiento, Primera 11
 - Con activación del cartucho de filtro 12
 - Sin activación del cartucho de filtro 14
- Punto de puesta a conexión a tierra 45
- Punto de puesta a conexión a tierra central 45

R

- Recipiente de café en grano
 - Limpiar 39
 - Llenar 10
 - Recipiente de café en grano con tapa de protección de aroma 8
- Ristretto 17

S

- Salida de café
 - Salida de café ajustable en altura 8
- Salida de café ajustable en altura 8
- Seguridad
 - Advertencias de seguridad importantes 4
- Selector giratorio para ajuste del grado de molido 8
- Servicio al cliente 48

T

- Tapa
 - Depósito de agua 8
 - Embudo de llenado para café molido 8
- Tapa de protección de aroma
 - Recipiente de café en grano con tapa de protección de aroma 8
- Teléfono 48
- Transporte 44

U

- Unidad de cantidad de agua 29

V

- Vaciar el sistema 44
- Vaporizador de agua caliente 9
- Vaporizador de espuma fina
 - Enjuagar 31
 - Limpiar 31
 - Vaporizador profesional de espuma fina 8
- Vaporizador profesional de espuma fina 8
 - Desmontar y enjuagar 33
- Visualizador 9
- Visualizador, mensajes 41

11 Contactos JURA / Advertencias legales

11 Contactos JURA / Advertencias legales

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

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

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

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 JURA puede diferir en algunos detalles.

Observaciones del cliente ¡Su opinión nos importa! Benefíciense de las opciones de contacto facilitadas en 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.