



Manual de la IMPRESSA C5



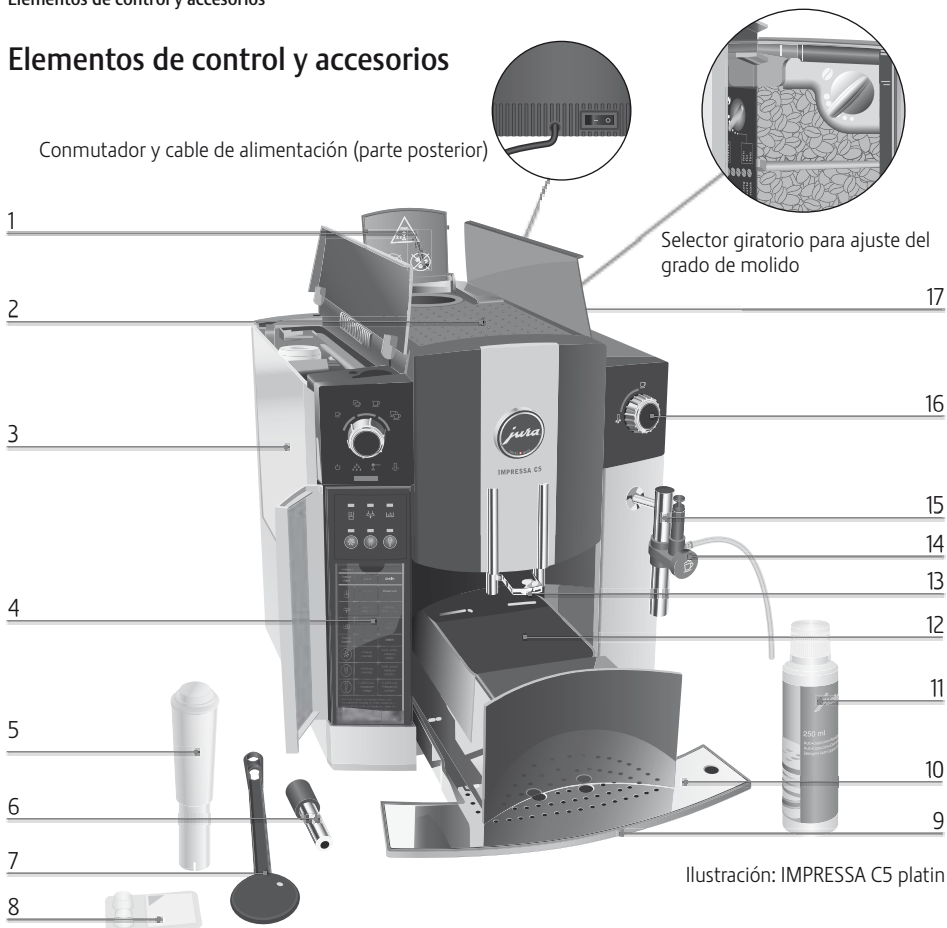
El «Manual de la IMPRESSA» ha sido distinguido por el instituto de comprobación independiente alemán TÜV SÜD con el sello de aprobación por su comprensibilidad, integridad de contenido y seguridad.

Su IMPRESSA C5

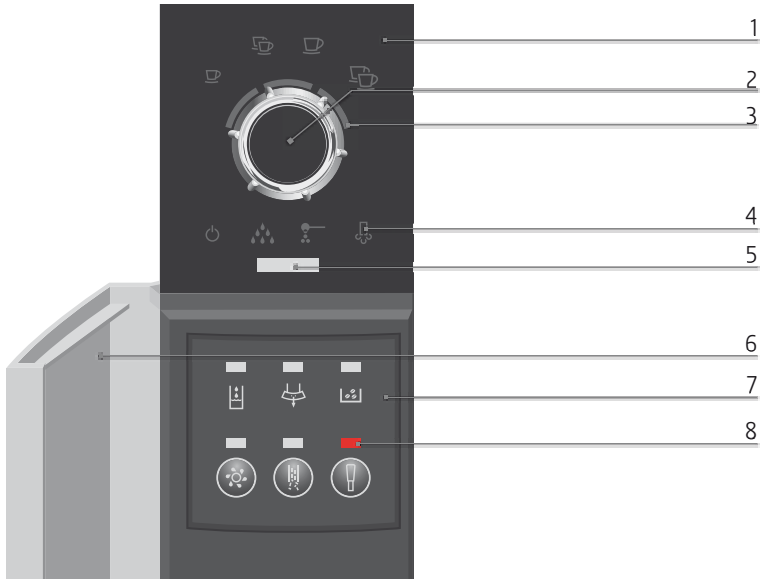
Elementos de control y accesorios	4
Utilización conforme a lo previsto	6
Para su seguridad	6
Manual de la IMPRESSA C5	9
Descripción de símbolos.....	10
¡Bienvenido al mundo JURA!	11
1 IMPRESSA C5 – Click & Drink	12
La cafetera de ensueño hecha realidad.....	12
Click & Drink.....	12
JURA en Internet.....	13
Knowledge Builder.....	13
2 Preparación y puesta en funcionamiento	14
Volumen de suministro.....	14
Instalación.....	14
Llenado del depósito de agua.....	14
Llenado del recipiente de granos.....	15
Primera puesta en funcionamiento.....	15
Introducción y activación del filtro.....	17
Calcular y ajustar la dureza del agua.....	18
Ajuste del mecanismo de molienda.....	20
Conexión.....	21
Desconexión (modo de espera).....	21
3 Conozca las posibilidades de control	22
Preparación pulsando un botón.....	22
Ajuste puntual durante la preparación.....	23
Ajuste permanente según el tamaño de taza.....	24
4 Recetas	26
5 Preparación pulsando un botón	32
Consejos de barista.....	32
Espresso.....	33
Café.....	34
Cappuccino.....	34
Café premolido.....	36
Espuma de leche.....	37
Agua caliente.....	38

6	Ajustes permanentes según el tamaño de taza	39
7	Ajustes permanentes en modo de programación	40
	Tiempo de desconexión programmable.....	40
8	Conservación	42
	Consejos de conservación	42
	Enjuagar la máquina.....	42
	Cambiar el filtro.....	43
	Limpiar la máquina	44
	Descalcificar la máquina	46
	Enjuague del vaporizador Easy Cappuccino	48
	Limpieza del vaporizador Easy Cappuccino.....	49
	Descalcificar el depósito de agua.....	50
9	Cartucho de filtro CLARIS plus – Agua para un café perfecto	51
	Agua fresca como de la fuente	51
	Agua siempre recién filtrada y saludable.....	51
	La calidad no conoce medias tintas.....	51
	Agua recién filtrada »just in time«	52
10	»La leche lo hace«	59
	Especialidades de moda con leche	59
	Espumar como un profesional	59
11	Accesorios y servicio técnico	61
12	Mensajes en el panel de conservación y el display de símbolos	71
13	Eliminación de anomalías	73
14	Transporte y eliminación respetando el medio ambiente	74
	Vaciado del sistema	74
	Transporte.....	74
	Eliminación.....	74
15	Datos técnicos y valores orientativos	75
	Datos técnicos.....	75
	Ajustes básicos en el modo de programación	75
16	Tecnologías clave y surtido IMPRESA	76
17	Contactos JURA	81
	Índice	82









Elementos de control y accesorios









1	Embudo del café premolido	10	Plataforma para tazas
2	Superficie para colocar las tazas	11	Detergente Cappuccino JURA
3	Depósito de agua con indicador de nivel	12	Cajón con depósito de posos
4	Panel de indicaciones de conservación	13	Tubo de salida ajustable en altura
5	Cartucho de filtro CLARIS plus	14	Vaporizador Easy Cappuccino con tubo de aspiración de leche
6	Tubo de agua caliente	15	Connector System® para tubos intercambiables
7	Cuchara dosificadora para café premolido	16	Selector giratorio para preparación de agua caliente y leche
8	Pastillas de limpieza JURA	17	Recipiente de granos, tapa de protección de aroma
9	Bandeja recogegotas		



Display de símbolos

- | | |
|---|---------------------|
| 1 | Display de símbolos |
| 2 | Rotary Switch |
| 3 | Segmentos luminosos |
| 4 | Símbolos |
-  1 café espresso
 -  2 cafés espresso
 -  1 café
 -  2 cafés
 -  On/Off
 -  Conservación
 -  Café premolido
 -  Vapor

Campo de conservación

- | | |
|---|----------------------------|
| 5 | Indicación de conservación |
| 6 | Puerta de conservación |
| 7 | Campo de conservación |
| 8 | Indicaciones |
-  Depósito de agua
 -  Depósito de posos
 -  Recipiente de granos
 -  Botón de limpieza
 -  Botón de descalcificación
 -  Botón de filtro

Utilización conforme a lo previsto

La máquina está concebida y fabricada para el uso doméstico. Sirve exclusivamente para la preparación de café y para calentar leche y agua. Cualquier otra aplicación se considerará no apropiada. JURA Elektroapparate AG no asume ninguna responsabilidad por las consecuencias derivadas de una utilización no apropiada.

Lea y observe completamente las presentes instrucciones antes de usar la máquina. Guarde este manual de la IMPRESSA junto a la máquina y entréguelo, llegado el caso, a usuarios posteriores.

Para su seguridad



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

Para evitar situaciones de peligro de muerte por descargas eléctricas:

- 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.
- Cuando el cable de alimentación de esta máquina esté dañado, debe encargarse su reparación directamente a JURA o bien a un servicio técnico autorizado por JURA.
- Preste atención a que la IMPRESSA y el cable de alimentación no se encuentren en la proximidad de superficies calientes.
- Preste atención a que el cable de alimentación no quede aprisionado ni roce en cantos vivos.
- No abra nunca la máquina de café ni intente repararla usted mismo. No realice modificaciones en la máquina que no estén descritas en el manual de la IMPRESSA. La máquina contiene componentes conductores de corriente. Tras la apertura de la máquina existe peligro de muerte. Las reparaciones deben ser realizadas exclusivamente por servicios técnicos autorizados por JURA con accesorios y piezas de recambio originales.

Podrán producirse escaldaduras y quemaduras en las salidas y en el vaporizador:

- Coloque la máquina fuera del alcance de los niños.
- No toque las partes calientes. Utilice las asas previstas.
- Preste atención a que el correspondiente vaporizador se encuentre montado correctamente y a que esté limpio. En caso de un montaje inadecuado o atascamientos, es posible que se suelten el vaporizador o partes de él.

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

- No deje nunca el cable de alimentación suelto y colgando. El cable de alimentación puede provocar tropezones o resultar dañado.
- Proteja la IMPRESSA de las influencias meteorológicas como la lluvia, las heladas y la radiación solar directa.
- No sumerja su IMPRESSA, ni los cables ni las conexiones en agua.
- No ponga su IMPRESSA ni sus componentes en el lavavajillas.
- Desconecte su IMPRESSA mediante el interruptor de alimentación antes de realizar operaciones de limpieza. Limpie la IMPRESSA siempre con un trapo húmedo, nunca mojado, y protéjala de salpicaduras de agua continuadas.
- Conectar la máquina sólo al voltaje de 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 capítulo 15 »Datos técnicos y valores orientativos«.
- Utilice exclusivamente productos originales JURA para la conservación. Los accesorios que no hayan sido expresamente recomendados por JURA pueden dañar la IMPRESSA.
- No utilice granos de café tratados con aditivos o caramelizados.
- Llene el depósito de agua exclusivamente con agua fría y fresca.
- Desconecte la máquina mediante el interruptor de alimentación en caso de ausencia prolongada.

Advertencias importantes

Las personas, incluyéndose 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 máquina si no se encuentran bajo la vigilancia o instrucción de una persona responsable.

Seguridad en el manejo de los cartuchos de filtro CLARIS plus:

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

Manual de la IMPRESSA C5

Tiene entre sus manos el manual para su IMPRESSA C5. Las informaciones contenidas en este manual le ayudarán a conocer su IMPRESSA de modo seguro, rápido y en la totalidad de sus múltiples posibilidades.

El capítulo 2 »Preparación y puesta en funcionamiento« muestra paso a paso la instalación y preparación de la IMPRESSA.

En el capítulo 3 »Conozca las posibilidades de control« le ofrecemos recomendaciones, especialmente para la fase de familiarización con su IMPRESSA. En él se le invita a explorar activamente el amplio número de posibilidades para disfrutar de un buen café.

Puesto que el café y las especialidades de café son para JURA un aspecto esencial, hemos recopilado para usted en el capítulo 4 »Recetas« una selección de deliciosas sugerencias.

Todos los demás capítulos le servirán como guía precisa de consulta.

Saque provecho del Manual de su IMPRESSA C5, llegue a ser todo un profesional de la preparación de sugerentes especialidades de café, conviértase en todo un barista.

Descripción de símbolos

Advertencias preventivas



ATENCIÓN

Tenga siempre en cuenta la información que va acompañada de **ATENCIÓN** o **ADVERTENCIA** con pictograma de advertencia. La palabra de señal **ADVERTENCIA** hace referencia a posibles lesiones graves, la palabra de señal **ATENCIÓN** a posibles lesiones leves.

ATENCIÓN

ATENCIÓN hace referencia a circunstancias que pueden provocar daños en la máquina.

Símbolos utilizados

i

Advertencias y consejos para que el manejo de su IMPRESSA le resulte aún más fácil.

@

Referencias a la oferta en línea de JURA con información amplia e interesante:
www.jura.com

▶

Requerimiento de acción. Se requiere una acción por su parte.

¡Bienvenido al mundo JURA!

Apreciado cliente/a:

En primer lugar queremos agradecerle la confianza que ha depositado en nosotros al comprar su JURA IMPRESSA. Estas máquinas fabricadas en Suiza ya han convencido a degustadores profesionales e independientes y a jurados de premios de diseño. Hacemos todo lo posible para que su cafetera automática le satisfaga a usted, a su familia y a sus invitados durante años. Realice sorprendentes especialidades de café simplemente pulsando un botón.

En el Manual de su IMPRESSA conocerá todas las cosas interesantes sobre los temas de control y ajustes individuales. También encontrará en él la solución al problema de la cal y consejos importantes para su conservación. En especial, queremos estimular su fantasía con atractivas recetas de café e invitarle a que utilice cada día nuevas opciones de entre las múltiples disponibles en su cafetera automática JURA.

Le deseamos que disfrute de muchos momentos estimulantes y deliciosos con su IMPRESSA.

Atentamente,



Emanuel Probst
General Manager

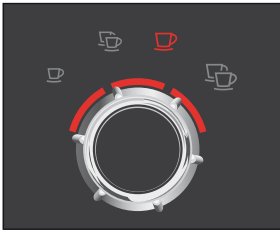
1 IMPRESSA C5 – Click & Drink

La cafetera de ensueño hecha realidad

JURA ha logrado el objetivo de desarrollar máquinas de muy alta calidad que obtengan lo mejor de cada mezcla y torrefacción de café. El sistema inteligente de preparación previa, absolutamente único, y el entusiasta amor por el detalle lo han hecho posible.

Click & Drink

La IMPRESSA C5 demuestra lo agradable y sencillo que puede ser disfrutar del café. El perfeccionamiento de la línea compacta de la IMPRESSA impone nuevas normas en lo relativo a la calidad del café y, a la vez, presenta un diseño realmente extraordinario. La filosofía de control se muestra especialmente capaz de entusiasmar. Las especialidades de café pueden seleccionarse fácil e intuitivamente mediante un elemento de control único.



- Click & Drink

Gracias a la revolucionaria filosofía de control mediante un único botón el Rotary Switch inteligente, sólo tiene que pulsar un botón para disfrutar de un café perfecto. Seleccione entre café y café espresso, una o dos tazas, simplemente girando el mando. Pulse y, unos segundos después, ya lo puede saborear.

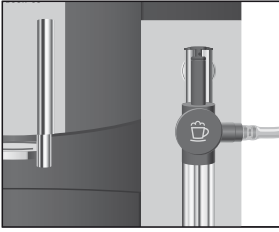


- Indicaciones

Las indicaciones, claramente comprensibles, se iluminan en rojo y ofrecen advertencias. Muy cerca del Rotary Switch se encuentran, tapados discretamente, los botones de conservación con las indicaciones luminosas correspondientes.

- Tubo de salida ajustable en altura

La pequeña taza de espresso o la taza grande para el café del desayuno: El tubo de salida ajustable en altura entre 65 y 111 mm se puede adaptar con progresión continua a tazas de todos los tamaños. De este modo, se evitan las salpicaduras de café en la máquina y se garantiza un magnífico y cremoso café. Además, se caracteriza por un perfecto diseño y facilidad de manejo.



■ Connector System®

El Connector System® permite la utilización del vaporizador Easy Cappuccino estándar, de un tubo de agua caliente que ofrece un chorro de agua homogéneo y, opcionalmente, del tubo espumador de 2 salidas o del vaporizador Profi Cappuccino para obtener una perfecta crema de leche o leche caliente.

Puede encontrar más información al respecto en el capítulo 11 «Accesorios y servicio técnico».

JURA en Internet

Visítenos en Internet.

- @ En www.jura.com encontrará información interesante y actual sobre su IMPRESSA y acerca de todo lo relativo al café.

Knowledge Builder

Puede conocer su IMPRESSA C5 de la manera más amena en el PC.

- @ El Knowledge Builder está a su disposición en www.jura.com. El asistente interactivo LEO le ayudará y le explicará las ventajas y el manejo de su IMPRESSA.

2 Preparación y puesta en funcionamiento

Este capítulo le proporciona las informaciones necesarias para manejar su IMPRESSA fácilmente y le guía paso a paso en la preparación de su IMPRESSA a la hora de realizar su primer café.

Volumen de suministro

En el volumen de suministro se incluyen:

- Su cafetera automática JURA IMPRESSA
- Cartucho de filtro CLARIS plus
- Detergente Cappuccino JURA
- El Welcome Pack, que incluye:
 - El Manual de la IMPRESSA C5
 - IMPRESSA C5 – Resumen de lo más importante
 - Tubo de aspiración de leche
 - Pastillas de limpieza JURA
 - Cuchara dosificadora para café premolido
 - Tubo de agua caliente
 - Tira reactiva Aquadur®
 - Resumen de las indicaciones de conservación, en varios idiomas

Conserve el embalaje de la IMPRESSA. Es conveniente para proteger la máquina cuando sea transportada.

Instalación

Preste atención a los siguientes puntos cuando instale su IMPRESSA:

- Coloque su IMPRESSA sobre una superficie horizontal y resistente al agua.
- Seleccione el lugar de su IMPRESSA de tal modo que esté protegida contra sobrecalentamiento.

Llenado del depósito de agua

Para disfrutar de un café perfecto, le recomendamos cambiar el agua diariamente.

ATENCIÓN

La leche, el agua mineral y otros líquidos podrán 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 corriente fresca y fría, y colóquelo.
- ▶ Cierre la tapa del depósito de agua.

Llenado del recipiente de granos

El recipiente de granos dispone de una tapa de protección del aroma. De este modo, el aroma de los granos de café se mantiene por más tiempo.

ATENCIÓN

Los granos de café tratados con aditivos (p. ej. azúcar), el café premolido y el café liofilizado dañan el mecanismo de molidura.

- ▶ Llene el recipiente de granos exclusivamente con granos de café sin tratamiento adicional.

-
- ▶ Abra la tapa del recipiente de granos y quite la tapa de protección de aroma.
 - ▶ Retire la suciedad o las impurezas que pudiera haber en el recipiente de granos.
 - ▶ Las máquinas nuevas disponen de una etiqueta informativa en el recipiente de granos. Retire esta etiqueta informativa.
 - ▶ Rellene el recipiente con granos de café, cierre la tapa de protección de aroma y la tapa del recipiente de granos.

Primera puesta en funcionamiento



ADVERTENCIA

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


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

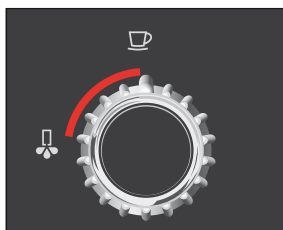
Condición previa: El depósito de agua debe estar lleno.

- ▶ Retirar la lámina del display de símbolos.
- ▶ Inserte el cable de alimentación en un enchufe de alimentación.




2 Preparación y puesta en funcionamiento

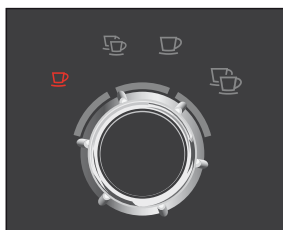



- ▶ Conecte su IMPRESSA mediante el conmutador de alimentación situado en la parte posterior de la máquina. El símbolo On/Off  se ilumina (modo de espera).
- ▶ Pulse el Rotary Switch para conectar la IMPRESSA.



El segmento luminoso del selector giratorio parpadea.

- ▶ Coloque un recipiente debajo del vaporizador Easy Cappuccino.
- ▶ Abra el selector giratorio. El segmento luminoso del selector giratorio se ilumina. El sistema se llena con agua. Se produce una pequeña salida de agua del vaporizador Easy Cappuccino. El proceso termina automáticamente. El segmento luminoso del selector giratorio parpadea.
- ▶ Cierre el selector giratorio. El símbolo de conservación  parpadea hasta que la máquina se calienta. El símbolo de conservación  se ilumina.
- ▶ Coloque un recipiente debajo de la salida de café.
- ▶ Pulse el Rotary Switch. La máquina se enjuaga, el proceso termina automáticamente. Se ilumina 1 café espresso , su IMPRESSA ya está lista para funcionar.



- i** Después de la primera preparación de una especialidad de café puede ocurrir que la indicación de conservación y la indicación de recipiente de granos  parpadeen, ya que el mecanismo de molienda no está completamente lleno de granos de café. En este caso, puede preparar otra especialidad de café si lo desea.

Introducción y activación del filtro

Su IMPRESSA no necesitará descalcificación si emplea cartuchos de filtro CLARIS plus.

i Utilice siempre el filtro y cámbielo siempre que sea necesario. De este modo, garantizará el funcionamiento óptimo de su IMPRESSA.

@ También puede probar en línea el proceso »Introducción del filtro«. Visite el Knowledge Builder en www.jura.com.

Puede encontrar más información sobre CLARIS plus en el capítulo 9 »Cartucho de filtro CLARIS plus – Agua para un café perfecto«.





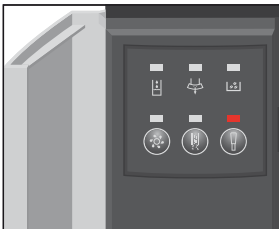
- ▶ Extraiga el cartucho de filtro CLARIS plus de su embalaje.
- ▶ Retire el depósito de agua y vacíelo.
- ▶ Abra el portacartuchos e introduzca el cartucho de filtro en el depósito de agua ejerciendo una ligera presión.
- ▶ Cierre el portacartuchos. Debe encajar de modo audible.
- ▶ Llene el depósito de agua con agua corriente fresca y fría, y colóquelo de nuevo en su sitio.

i El efecto del filtro se agota transcurridos dos meses. Controle la duración mediante el disco indicador de fecha situado en el portacartuchos.

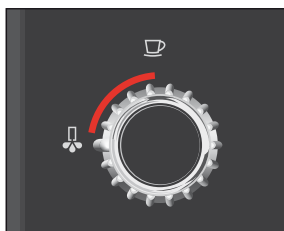
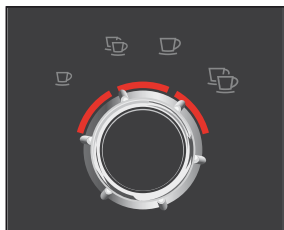
Condición previa: Su IMPRESSA está desconectada (modo de espera).


- ▶ Abra la puerta de conservación.

 ▶ Pulse el botón de filtro **hasta que** la indicación de filtro  se ilumine.




2 Preparación y puesta en funcionamiento




 ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se iluminen los 3 segmentos luminosos situados encima de él.

i Si los 3 segmentos están iluminados, el filtro se encuentra activo. Si no se ilumina ningún segmento, el filtro no se ha activado.

 ▶ Pulse el Rotary Switch para confirmar el ajuste. El segmento luminoso del selector giratorio parpadea.


▶ Coloque un recipiente (mín. 500 ml) debajo del vaporizador Easy Cappuccino.

▶ En caso de que esté acoplado el tubo de aspiración de leche, retírelo.

 ▶ Abra el selector giratorio. Se inicia el enjuague del filtro. El segmento luminoso del selector giratorio se ilumina.

i El agua puede mostrar una ligera coloración, que no resulta insalubre ni tampoco afecta al sabor.

El enjuague del filtro termina automáticamente después de aprox. 500 ml, el segmento luminoso del selector giratorio parpadea.

 ▶ Cierre el selector giratorio. La IMPRESSA se desconecta (modo de espera). El filtro está activado.





Calcular y ajustar la dureza del agua

Cuanto más dura es el agua, más frecuentemente debe descalcificar su IMPRESSA. Por eso, es importante ajustar la dureza del agua.

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

i La dureza del agua está ajustada de fábrica en el nivel 3.

Los símbolos del display muestran el ajuste del nivel de la dureza del agua. El número de símbolos corresponde al nivel respectivo.





Nivel	Dureza del agua	Indicación en el display
0	La dureza del agua está desconectada, la indicación automática de calcificación está desconectada	Ningún símbolo iluminado
1	Grado de dureza del agua alemán 1 – 7° dH Grado de dureza del agua francés 1,79 – 12,53° f	1 símbolo iluminado 
2	Grado de dureza del agua alemán 8 – 15° dH Grado de dureza del agua francés 14,32 – 26,85° f	2 símbolos iluminados 
3	Grado de dureza del agua alemán 16 – 23° dH Grado de dureza del agua francés 28,64 – 41,14° f	3 símbolos iluminados 
4	Grado de dureza del agua alemán 24 – 30° dH Grado de dureza del agua francés 42,96 – 53,7° f	4 símbolos iluminados 

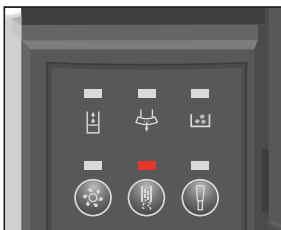
Con la tira reactiva Aquadur® incluida en el Welcome Pack puede calcular la dureza del agua.


- ▶ Ponga la tira brevemente (1 segundo) debajo del grifo de agua corriente abierto. Sacuda el agua.
 - ▶ Espere aprox. un minuto.
 - ▶ Lea el grado de dureza del agua sobre la base de la coloración de la tira reactiva Aquadur® y de la descripción que aparece en el embalaje.
- Tras el resultado, puede ajustar la dureza del agua.

Ejemplo: Modo de cambiar la dureza del agua del nivel 3 al nivel 4.

Condición previa: Su IMPRESSA está desconectada (modo de espera).

- ▶ Abra la puerta de conservación.
- ▶ Pulse el botón de descalcificación **hasta que** la indicación de descalcificación  se ilumine. La indicación de descalcificación  y los símbolos  se iluminan.
- ▶ Gire el Rotary Switch, hasta que se iluminen los cuatro símbolos .



-  ▶ Pulse el Rotary Switch para confirmar el ajuste en el nivel 4. La IMPRESSA se desconecta (modo de espera). La dureza del agua está ajustada.

Ajuste del mecanismo de molienda

ATENCIÓN

Usted puede adaptar el mecanismo de molienda con progresión continua al grado de torrefacción de su café.

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





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

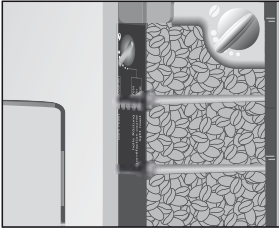
El ajuste correcto del grado de molido se reconocerá por la homogeneidad con la que el café sale del dispositivo de salida de café. Además, se formará una crema fina y densa.

Recomendamos:

- Para una torrefacción clara, un ajuste fino del grado de molido.
 - Si el grado de molido presenta un ajuste **demasiado fino**, el café saldrá solamente gota a gota por la salida de café.
- Para una torrefacción oscura, un ajuste grueso del grado de molido.
 - Si el grado de molido presenta un ajuste **demasiado grueso**, el café saldrá con demasiada rapidez por la salida de café.

Ejemplo: Modo de cambiar el grado de molido **durante** la preparación de un café.

- ▶ Abra la tapa del recipiente de granos y quite la tapa de protección de aroma.
- ▶ Coloque una taza debajo de la salida de café.
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta colocarlo en 1 café .
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para iniciar la preparación del café. El mecanismo de molienda comienza a funcionar, 1 café  parpadea.








- ▶ Coloque el selector giratorio de ajuste del grado de molido en la posición correcta, **mientras** el mecanismo de molienda está en funcionamiento.

El café se prepara, el grado de molido está ajustado.

Conexión






Al conectar la IMPRESSA, se solicita automáticamente el proceso de enjuague.

Condición previa: Su IMPRESSA está conectada al conmutador de alimentación, el símbolo On/Off  está iluminado (modo de espera).

-  ▶ Pulse el Rotary Switch para conectar la IMPRESSA.
El símbolo de conservación  parpadea hasta que la máquina se calienta. El símbolo de conservación  se ilumina.
- ▶ Coloque un recipiente debajo de la salida de café.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para iniciar el enjuague.
La salida de café se enjuaga. El proceso termina automáticamente y su IMPRESSA está lista para funcionar.

Desconexión (modo de espera)

Si desconecta su IMPRESSA, el sistema se enjuaga automáticamente.

- ▶ Coloque un recipiente debajo de la salida de café.
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta el símbolo On/Off .
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para desconectar la IMPRESSA.
El sistema se enjuaga, el símbolo de conservación  parpadea. El proceso termina automáticamente.
La IMPRESSA está desconectada (modo de espera), el símbolo On/Off  se ilumina.

3 Conozca las posibilidades de control

La IMPRESSA le prepara una excelente especialidad de café simplemente pulsando un botón. Además, durante la preparación tiene la posibilidad de adaptar la intensidad del café y la cantidad de agua a sus propios deseos.

En este capítulo conocerá por medio de ejemplos todas las posibilidades de control. Para familiarizarse con su IMPRESSA, le recomendamos utilizar de una forma activa las propuestas de este capítulo. Merece la pena.

Conozca las siguientes posibilidades de control:

- Preparación pulsando un botón
 - Ajustes puntuales **durante** la preparación
 - Ajustes permanentes según el tamaño de taza
- i** Mientras se está preparando una especialidad de café, ésta puede interrumpirse en cualquier momento que se desee. Pulse el Rotary Switch.
- @ Si prefiere conocer su IMPRESSA a modo de juego en el PC, dispone de un programa didáctico interactivo Knowledge Builder en www.jura.com.

Preparación pulsando un botón

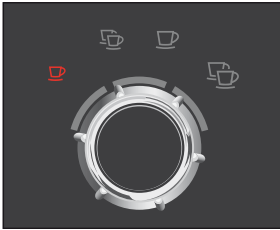
Prepare su especialidad de café favorita pulsando un botón.

La preparación de todas las especialidades de café pulsando un botón sigue este mismo modelo.

- i** Si no se realizan otros ajustes, todas las especialidades de café pulsando un botón se preparan con la intensidad de café **suave**.

Ejemplo: Modo de preparación de un café espresso.

- ▶ Coloque una taza de café espresso debajo de la salida de café.
- ▶ Gire el Rotary Switch hasta colocarlo en 1 café espresso ☞.
- ▶ Pulse el Rotary Switch para iniciar la preparación del café espresso.
1 café espresso ☞ parpadea, la cantidad de agua preajustada cae a la taza.
El proceso termina automáticamente.



Ajuste puntual durante la preparación

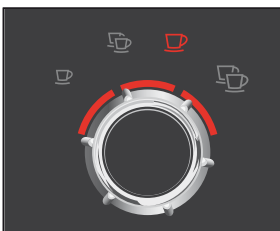
Durante la preparación, puede ajustar tanto la intensidad del café como la cantidad de agua. Estos ajustes no se guardan.

Los ajustes puntuales durante la preparación siguen siempre este modelo.

- i** Durante el proceso de molienda, los segmentos luminosos situados encima del Rotary Switch indican la intensidad del café. La intensidad del café puede modificarse durante la preparación de 1 espresso o 1 café.

Puede ajustar las siguientes intensidades de café:

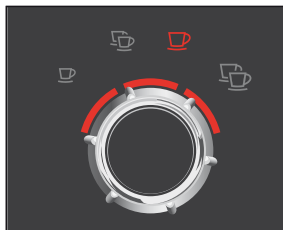
Intensidad del café	Indicación en el display de símbolos
Suave	1 segmento luminoso iluminado
Normal	2 segmentos luminosos iluminados
Fuerte	3 segmentos luminosos iluminados



- i** Durante el precalentamiento, los segmentos luminosos muestran la cantidad de agua. En este intervalo, puede modificar la cantidad de agua accionando el Rotary Switch.

Ejemplo: Modo de preparación de un café **intenso**.

- ▶ Coloque una taza debajo de la salida de café.
- ☉ ▶ Gire el Rotary Switch hasta colocarlo en 1 café ☉.
- ⌚ ▶ Pulse el Rotary Switch para iniciar la preparación del café.
El mecanismo de molienda comienza a funcionar, 1 café ☉ parpadea, se ilumina un segmento luminoso encima del Rotary Switch.
- ☉ ▶ Gire el Rotary Switch en el sentido de las agujas del reloj hasta que se iluminen tres segmentos, **mientras** el mecanismo de molienda está en marcha.
El proceso de molienda finaliza, se inicia el precalentamiento y cae a la taza la cantidad de agua preajustada.
La preparación finaliza automáticamente.



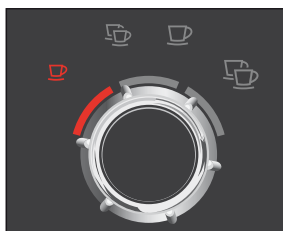
Ajuste permanente según el tamaño de taza


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

El ajuste **permanente** según el tamaño de taza de todas las especialidades de café sigue este modelo.

Ejemplo: Modo de ajuste **permanente** de la cantidad de agua para un café espresso.

- ▶ Coloque una taza de café espresso debajo de la salida de café.
- ☉ ▶ Gire el Rotary Switch hasta colocarlo en 1 café espresso ☉.
- ⌚ ▶ Pulse el Rotary Switch **hasta que** el segmento luminoso situado sobre dicho mando parpadee.
Se inicia la preparación del café y el café espresso cae a la taza.



-  ▶ Pulse el Rotary Switch cuando haya suficiente cantidad de espresso en la taza.
La preparación del espresso ha finalizado. La cantidad de agua ajustada para un café espresso se memoriza **permanente**mente.

- i** Puede modificar estos ajustes en todo momento repitiendo este proceso.

4 Recetas

Con su IMPRESA puede crear en casa un delicioso café clásico u otras especialidades más elaboradas. Puede encontrar ideas para otras recetas extraordinarias en www.jura.com.

Encontrará más información sobre el manejo de su IMPRESA en el capítulo 3 «Conozca las posibilidades de control».

Cappuzino

Ingredientes	200 ml de leche fría
(para 2 personas)	2 cafés espresso fuertes
	20 ml de jarabe de canela
	Canela en polvo para decoración

- ▶ Repartir el jarabe de canela en la taza de cappuccino.
- ▶ Poner la taza bajo el vaporizador Cappuccino y llenar hasta la mitad con espuma de leche.
- ▶ Preparar el café espresso directamente sobre la espuma de leche y espolvorear con la canela en polvo.

Café Chocolat Blanc

Ingredientes	50 g de chocolate blanco
(para 2 personas)	2 cafés espresso
	200 ml de leche
	chocolate blanco rallado para decoración

- ▶ Espumar leche con el vaporizador Cappuccino en dos copas decorativas.
- ▶ Derretir el chocolate blanco al baño María.
- ▶ Preparar dos cafés espresso, mezclar con el chocolate derretido removiéndolos y verter en la espuma de leche.
- ▶ Espolvorear con el chocolate blanco rallado.









Café sueño invernal

Ingredientes	2 cafés espresso fuertes
(para 2 personas)	200 ml de cacao caliente
	1 pizca de pannetone
	100 ml de leche
	Azúcar según propio gusto
	1-2 panes de especias para la decoración

- ▶ Preparar dos cafés espresso.
- ▶ Mezclar removiendo el café espresso con el cacao y el pannetone, y verterlos en dos vasos.
- ▶ Espumar la leche y añadirla a los cafés espresso.
- ▶ Espolvorear con pannetone desmenuzado.

Latte Macchiato Frio

Ingredientes	2 cafés espresso fríos
(para 2 personas)	200 ml de leche fría
	1 taza pequeña de hielo machacado
	20 ml jarabe de arce
	Espuma de leche

- ▶ Preparar el café espresso y dejar que se enfríe.
- ▶ Poner en un vaso leche fría, el jarabe de arce y el hielo machacado, y mezclarlo todo.
- ▶ Añadir el café espresso frío.

5 Preparación pulsando un botón

En este capítulo va a conocer cómo preparar especialidades de café, leche y agua caliente.

En el capítulo 3 «Conozca las posibilidades de control» aprenderá a adaptar los ajustes a sus deseos particulares. O utilice el capítulo 6 «Ajuste permanente según el tamaño de taza».

- i** Mientras se está preparando una especialidad de café, ésta puede interrumpirse en cualquier momento que se desee. Pulse el Rotary Switch.

- @** También puede probar en línea a preparar las distintas especialidades de café. Visite el Knowledge Builder en www.jura.com.

Consejos de barista

Barista es la denominación utilizada para designar a los profesionales dedicados a la preparación de espresso y café. Un barista conoce todas las especialidades de café y domina perfectamente la preparación de cada una de ellas. Interactuando con su JURA IMPRESSA, usted también alcanzará resultados perfectos.

Aparte de la simple preparación pulsando un botón, también podrá adaptar el café o espresso a su gusto personal. Para ello dispondrá de diferentes posibilidades de ajuste. Pruébelo:

- **Intensidad del café:** Podrá cambiar la intensidad de café antes de la preparación o durante el proceso de moltura girando el Rotary Switch. A través de este ajuste podrá modificar la cantidad de polvo de café. Cuanto más polvo de café se utilice para la preparación, más fuerte e intenso será el sabor de la especialidad de café.
- **Grado de molido:** En la IMPRESSA, los granos de café para cada preparación de una especialidad de café son molidos en el mismo momento de uso. Del grado de molido depende en gran medida el sabor del café. Lo ajustará durante el proceso de moltura.

- **Salida de café ajustable en altura:** La salida de café puede ser ajustada en su altura con progresión continua para adaptarla a sus tamaños de taza. La distancia entre la salida del café y el borde de la taza debería ser lo más pequeña posible. De este modo, se evitarán salpicaduras de café en la máquina y se garantizará una crema fina y densa.





Siga además los siguientes consejos de barista:


- Guarde su café en un lugar seco. El oxígeno, la luz, el calor y la humedad merman la calidad del café.
- Utilice exclusivamente agua fresca y fría, para que el aroma del café pueda desarrollarse de manera óptima.
- Cambie el agua diariamente para disfrutar de un café perfecto.
- Precaliente las tazas.
- Utilice una cucharilla para poner el azúcar y no emplee terrones, de este modo conseguirá que la crema o la espuma de leche no se estropeen.

Espresso

El clásico de Italia por excelencia. El café espresso se corona con una capa de crema espesa.

Ejemplo: Modo de preparación de un café espresso.

- ▶ Coloque una taza de espresso debajo de la salida de café.
- ▶  Gire el Rotary Switch hasta colocarlo en 1 café espresso .
- ▶  Pulse el Rotary Switch para iniciar la preparación del café espresso.
1 café espresso  parpadea, la cantidad de agua preajustada cae a la taza.
El proceso termina automáticamente.

Dos tazas de café espresso se preparan colocando dos tazas debajo de la salida de café, girando el Rotary Switch hasta el símbolo 2 cafés espresso  y, a continuación, pulsando el botón para activar la preparación del café.

Café

Ejemplo: Modo de preparación de un café.

- ▶ Coloque una taza debajo de la salida de café.
- ▶ Gire el Rotary Switch hasta colocarlo en 1 café ☕.
- ▶ Pulse el Rotary Switch para iniciar la preparación del café.
El símbolo de 1 café ☕ parpadea, la cantidad de agua preajustada cae a la taza.
El proceso termina automáticamente.

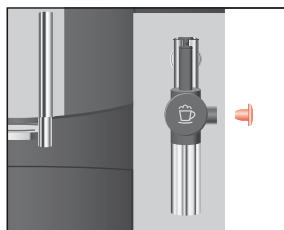
Dos tazas de café se preparan colocando dos tazas debajo de la salida de café, girando el Rotary Switch hasta el símbolo 2 cafés ☕☕ y, a continuación, pulsando el botón para activar la preparación del café.

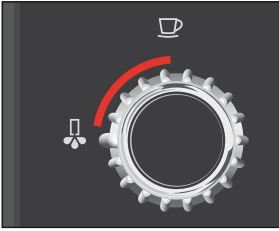
Cappuccino

Una receta italiana clásica. El cappuccino se compone a tres partes iguales de espresso, leche caliente y espuma de leche. Para finalizar, se corona con un poco de cacao en polvo espolvoreado.

Condición previa: Su IMPRESA está lista para funcionar, el vaporizador Easy Cappuccino está montado.

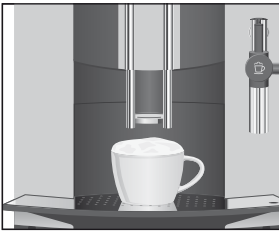
- ▶ Tome el tubo de aspiración de leche incluido en el Welcome Pack.
 - ▶ Retire la tapa protectora del vaporizador Easy Cappuccino.
 - ▶ Acople el tubo de aspiración de leche al tubo de salida.
 - ▶ Introduzca el otro extremo en un Tetrapak de leche o en un recipiente de leche.
-
- ▶ Coloque una taza debajo del vaporizador Easy Cappuccino.
 - ▶ Gire el Rotary Switch hasta el símbolo de vapor ☕.
 - ▶ Pulse el Rotary Switch para confirmar la selección.
El símbolo de vapor ☕ parpadea hasta que la IMPRESA está caliente. El segmento luminoso del selector giratorio parpadea tan pronto como se alcanza la temperatura necesaria.





- ▶ Abra el selector giratorio.
La espuma de leche comienza a prepararse.
- ▶ Cierre el selector giratorio cuando la cantidad de espuma de leche en la taza sea suficiente.

i Mientras parpadee el segmento luminoso del selector giratorio, puede seguir preparando espuma de leche.



- ▶ Coloque una taza debajo de la salida de café.
- ▶ Gire el Rotary Switch hasta colocarlo en 1 café espresso ☐.
- ▶ Pulse el Rotary Switch para iniciar la preparación del café espresso.
1 café espresso ☐ parpadea, la cantidad de agua preajustada cae a la taza.
El proceso termina automáticamente.

El vaporizador Easy Cappuccino debe limpiarse regularmente para que su funcionamiento sea correcto. Puede obtener más información en el capítulo 8 «Conservación – Limpieza del vaporizador Easy Cappuccino».

Un práctico complemento para todos los amantes de las especialidades con leche son los excelentes recipientes de leche de JURA. Puede encontrar más información acerca de los accesorios JURA en el capítulo 11 «Accesorios y servicio técnico».










Café premolido

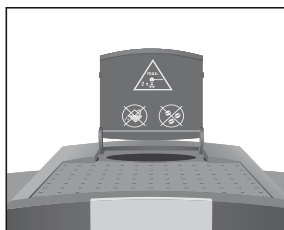
Tiene la posibilidad de utilizar un segundo tipo de café mediante el embudo para café premolido.


Todas las especialidades con café premolido se preparan siguiendo el mismo modelo.

- i** No añada nunca más de dos cucharas rasas de café premolido.
- i** No utilice café premolido demasiado fino. Éste puede obstruir el sistema y el café sólo saldría gota a gota.
- i** Si añade demasiado poco café premolido, la IMPRESSA interrumpe el proceso y se queda de nuevo lista para funcionar.

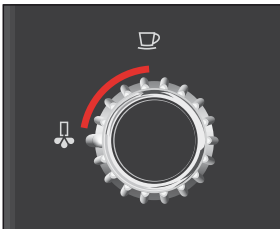
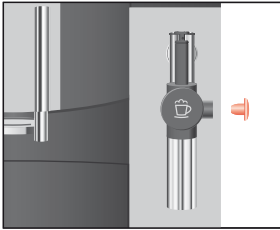
Ejemplo: Modo de preparación de una taza con café premolido.

- ▶ Tome del Welcome Pack la cuchara dosificadora para café premolido.
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta el símbolo de café premolido .
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para confirmar la selección. El símbolo de café premolido  parpadea.
 - ▶ Coloque una taza debajo de la salida de café.
 - ▶ Abra el embudo del café premolido.
 - ▶ Ponga una cuchara dosificadora rasa de café premolido en el embudo.
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta colocarlo en 1 café .
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para iniciar la preparación del café. Los símbolos de café premolido  y 1 café  parpadean, la cantidad de agua preajustada cae a la taza. El proceso termina automáticamente.



Dos tazas de café premolido se preparan colocando dos tazas debajo de la salida de café, añadiendo dos cucharas dosificadoras rasas para café premolido en el embudo, girando el Rotary Switch hasta el símbolo 2 cafés , y, a continuación, pulsando el botón para activar la preparación del café.

Espuma de leche



Condición previa: Su IMPRESSA está lista para funcionar, el vaporizador Easy Cappuccino está montado.

- ▶ Tome el tubo de aspiración de leche incluido en el Welcome Pack.
 - ▶ Retire la tapa protectora del vaporizador Easy Cappuccino.
 - ▶ Acople el tubo de aspiración de leche al tubo de salida.
 - ▶ Introduzca el otro extremo en un Tetrapak de leche o en un recipiente de leche.
-
- ▶ Coloque una taza debajo del vaporizador Easy Cappuccino.



- ▶ Gire el Rotary Switch hasta el símbolo de vapor ☕.
 - ▶ Pulse el Rotary Switch para confirmar la selección.
- El símbolo de vapor ☕ parpadea hasta que la IMPRESSA está caliente. El segmento luminoso del selector giratorio parpadea tan pronto como se alcanza la temperatura necesaria.

- ▶ Abra el selector giratorio.
La espuma de leche comienza a prepararse.
- ▶ Cierre el selector giratorio cuando la cantidad de espuma de leche en la taza sea suficiente.



i Mientras parpadee el segmento luminoso del selector giratorio, puede seguir preparando espuma de leche.

El vaporizador Easy Cappuccino debe limpiarse diariamente para que funcione sin problemas. Puede encontrar una descripción del proceso en el capítulo 8 «Conservación – Limpieza del vaporizador Easy Cappuccino».

Agua caliente



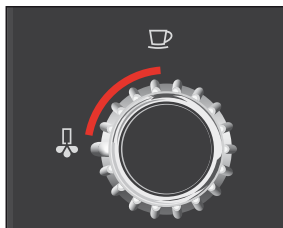
Monte el tubo de agua caliente cambiabile para obtener un flujo de agua perfecto.

Peligro de escaldadura por salpicaduras de agua caliente.

- ▶ Evite el contacto directo con la piel.
-

Cambie en primer lugar el tubo:

- ▶ Retire cuidadosamente el vaporizador Easy Cappuccino del Connector System®.
- ▶ Tome el tubo de agua caliente del Welcome Pack.
- ▶ Insértelo en el Connector System® girándolo ligeramente
- ▶ Coloque una taza debajo de la salida de agua caliente.



Condición previa: Su IMPRESA está lista para funcionar.

- ▶ Abra el selector giratorio.
El segmento luminoso del selector giratorio se ilumina y cae agua caliente a la taza.
- ▶ Cierre el selector giratorio cuando la cantidad de agua en la taza sea suficiente.

6 Ajustes permanentes según el tamaño de taza

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

El ajuste **permanente** según el tamaño de taza de todas las especialidades de café sigue este modelo.

Ejemplo: Modo de ajuste **permanente** de la cantidad de agua para un café espresso.

- ▶ Coloque una taza de café espresso debajo de la salida de café.



- ▶ Gire el Rotary Switch hasta colocarlo en 1 café espresso ☞.
- ▶ Pulse el Rotary Switch **hasta que** el segmento luminoso situado sobre dicho mando parpadee.

Se inicia la preparación del café y el café espresso cae a la taza.

- ▶ Pulse el Rotary Switch cuando haya suficiente cantidad de espresso en la taza.

La preparación del espresso ha finalizado. La cantidad de agua ajustada para un espresso se memoriza **permanente-mente**.

- i** Puede modificar estos ajustes en todo momento repitiendo este proceso.





7 Ajustes permanentes en modo de programación

Tiempo de desconexión programmable

La desconexión programmable de su IMPRESA puede contribuir a ahorrar energía.

- i** El tiempo de desconexión programmable está reconfigurado para 4 horas.



El número de los símbolos iluminados muestra el tiempo de desconexión programmable en horas:



Tiempo de desconexión	Indicación en el display de símbolos	Significado
No activo	Ningún símbolo iluminado	Sin desconexión automática
1 hora	1 símbolo iluminado 	Desconexión después de 1 hora
2 horas	2 símbolos iluminados 	Desconexión después de 2 horas
4 horas	3 símbolos iluminados 	Desconexión después de 4 horas
8 horas	4 símbolos iluminados 	Desconexión después de 8 horas

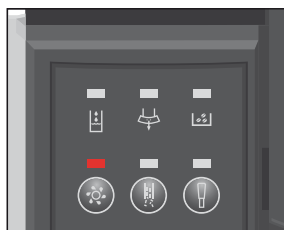
Ejemplo: Para modificar de 1 a 2 horas el tiempo de desconexión programmable.

Condición previa: Su IMPRESA está desconectada (modo de espera).

- Abra la puerta de conservación.



-  ► Pulse el botón de limpieza **hasta que** se ilumine la indicación de limpieza .

La IMPRESA está en modo de programación, la indicación de limpieza  y los símbolo  se iluminan.



7 Ajustes permanentes en modo de programación



- ▶ Gire el Rotary Switch hasta que los 2 símbolos   se iluminen.
- ▶ Pulse el Rotary Switch para confirmar el ajuste.
La IMPRESA se desconecta (modo de espera). El tiempo de desconexión programmable está ajustado a 2 horas.

8 Conservación

Su IMPRESSA dispone de los siguientes programas de conservación integrados:

- Enjuagar la máquina
- Cambiar el filtro
- Limpiar la máquina
- Descalcificar la máquina



La indicación luminosa de conservación le indica las medidas de conservación necesarias. Abra la puerta de conservación y preste atención a las otras indicaciones que aparecen en el panel de conservación. En el ejemplo indicado, su IMPRESSA requiere una limpieza.

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


Consejos de conservación

La IMPRESSA debe recibir **diariamente** la conservación necesaria, para que pueda disfrutar mucho tiempo de ella y para garantizar siempre la calidad óptima de café.

Proceda del siguiente modo:



- Vacíe el depósito de posos y la bandeja recogegotas. Enjuáguelos con agua caliente.
- Enjuague el depósito de agua con agua limpia.
- Desmonte y enjuague el vaporizador Easy Cappuccino (vea el capítulo 8 »Conservación – Enjuague del vaporizador Easy Cappuccino«).
- Limpie la superficie de la máquina con un trapo húmedo.

Enjuagar la máquina

- i** Al conectar la IMPRESSA, se solicita un proceso de enjuague después del calentamiento y se muestra mediante el símbolo iluminado de conservación . Pulsando el Rotary Switch, se activa el proceso de enjuague.
- i** Al desconectar la IMPRESSA, se realiza automáticamente el proceso de enjuague.



Condición previa: Su IMPRESSA está lista para funcionar.

- ▶ Coloque un recipiente debajo de la salida de café.
- ▶ Gire el Rotary Switch hasta el símbolo de conservación .
- ▶ Pulse el Rotary Switch para iniciar el enjuague.
El enjuague comienza, el símbolo de conservación  parpadea.
El enjuague termina automáticamente.
Su IMPRESSA está lista para funcionar.

Cambiar el filtro

- i** El efecto del filtro se agota después de filtrar 50 litros de agua. Su IMPRESSA solicita automáticamente un cambio de filtro.
- i** El efecto del filtro se agota transcurridos dos meses. Controle la duración mediante el disco indicador de fecha situado en el portacartuchos.
- i** Si el cartucho de filtro CLARIS no está activo, no aparece ningún requerimiento de cambio de filtro.

Cambio por requerimiento

Modo de sustitución del cartucho de filtro CLARIS plus cuando lo requiera su IMPRESSA:

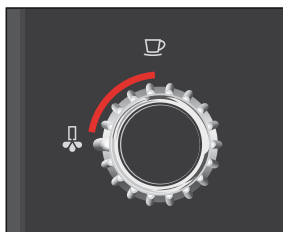


Condición previa: La indicación de conservación y la indicación de filtro  se iluminan.

- ▶ Retire el depósito de agua y vacíelo.
- ▶ Abra el portacartuchos.
- ▶ Retire el antiguo cartucho de filtro CLARIS plus.
- ▶ Introduzca el nuevo cartucho de filtro CLARIS plus en el depósito de agua ejerciendo una ligera presión.
- ▶ Cierre el portacartuchos.
Debe encajar de modo audible.
- ▶ Llene el depósito de agua con agua corriente fresca y fría, y colóquelo de nuevo en su sitio.





8 Conservación



► Coloque un recipiente (mín. 500 ml) debajo del vaporizador Easy Cappuccino.

► En caso de que esté acoplado el tubo de aspiración de leche, retírelo.

 ► Pulse el botón de filtro **hasta que** la indicación de filtro  parpadee.


El segmento luminoso del selector giratorio parpadea.

 ► Abra el selector giratorio.

Se inicia el enjuague del filtro. El segmento luminoso del selector giratorio se ilumina.

i El agua puede mostrar una ligera coloración, que no resulta insalubre ni tampoco afecta al sabor.

El enjuague del filtro termina automáticamente después de aprox. 500 ml, el segmento luminoso del selector giratorio parpadea.

 ► Cierre el selector giratorio.

El símbolo de conservación  parpadea, la IMPRESSA se calienta y está de nuevo lista para funcionar.

Cambio manual del filtro

Puede activar el proceso de »Cambio de filtro« manualmente. Cuando se produzca el primer requerimiento de acción ►, proceda como se describe en »Cambio por requerimiento«.

Limpiar la máquina

Después de 200 extracciones de café o de 80 enjuagues de conexión, la IMPRESSA requiere una limpieza.

ATENCIÓN

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

► Utilice exclusivamente accesorios de conservación originales de JURA.

i El programa de limpieza dura aproximadamente 15 minutos.


i No interrumpa el programa de limpieza, ya que se vería mermando el resultado de la misma.

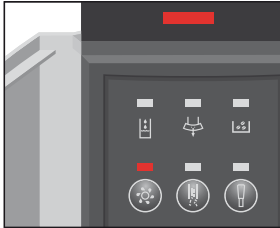
i Puede adquirir pastillas de limpieza JURA en su comercio especializado.



- @ Pruebe el proceso »Limpiar la máquina« en línea. Visite el Knowledge Builder en www.jura.com.

Limpieza por requerimiento

Modo de realizar una limpieza por requerimiento de su IMPRESSA:


Condición previa: La indicación de conservación y la indicación de limpieza  están iluminadas.



-  ▶ Pulse el botón de limpieza **hasta que** parpadee la indicación de limpieza .


La indicación de depósito de posos  parpadea.

- ▶ Vacíe la bandeja recogegotas y el depósito de posos.
- ▶ Coloque de nuevo la bandeja recogegotas vacía y el depósito de posos.



La indicación de limpieza  está iluminada.

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




-  ▶ Pulse el botón de limpieza.


La indicación de limpieza  parpadea. Cae agua de la salida de café.

El proceso se interrumpe. El símbolo de café premolido  parpadea y la indicación de limpieza  está iluminada.


- ▶ Abra la tapa del embudo de café premolido.
- ▶ Eche una pastilla de limpieza JURA en el embudo.
- ▶ Cierre la tapa del embudo.

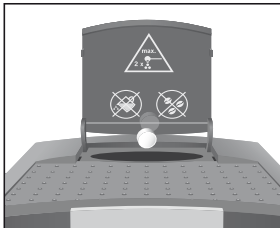
-  ▶ Pulse el botón de limpieza.

La indicación de limpieza  parpadea. Fluye agua reiteradamente de la salida de café.

El proceso se interrumpe, la indicación del depósito de posos  parpadea.

- ▶ Vacíe la bandeja recogegotas y el depósito de posos.
- ▶ Coloque de nuevo la bandeja recogegotas vacía y el depósito de posos.

La limpieza ha concluido. El símbolo de conservación  parpadea, la IMPRESSA se calienta y está de nuevo lista para funcionar.



Limpieza manual

Puede activar el proceso de limpieza de máquina manualmente. Cuando se produzca el primer requerimiento de acción ►, proceda como se describe en »Limpieza por requerimiento«.

Descalcificar la máquina



ATENCIÓN

La IMPRESSA se calcifica durante el uso y solicita automáticamente una descalcificación. La descalcificación depende del grado de dureza del agua.

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

- Evite el contacto con la piel y los ojos.
- Enjuague el producto descalcificador con agua limpia. Consulte a un médico si entra en contacto con los ojos.

ATENCIÓN

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

- Utilice exclusivamente accesorios de conservación originales de JURA.

ATENCIÓN

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

- Realice la descalcificación por completo.

ATENCIÓN

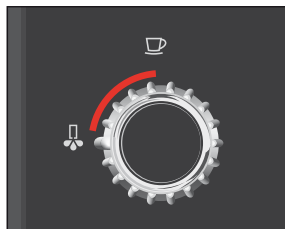
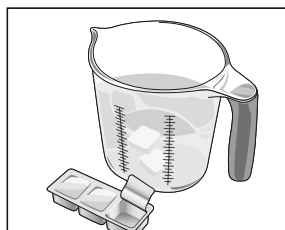
El contacto del producto descalcificador con superficies delicadas puede provocar daños en ellas.

- Retire inmediatamente las salpicaduras.

-
- i** El programa de descalcificación dura aproximadamente 40 minutos.
 - i** Puede adquirir pastillas de descalcificación JURA en su comercio especializado.

- @** Pruebe el proceso »Descalcificar la máquina« en línea. Visite el Knowledge Builder en www.jura.com.

Descalcificación por requerimiento



Modo de realizar una descalcificación por requerimiento de su IMPRESA:

Condición previa: La indicación de conservación y la indicación de descalcificación (D) están iluminadas.

- ▶ Pulse el botón de descalcificación **hasta que** la indicación de descalcificación (D) parpadee.

La indicación de depósito de posos (P) parpadea.

- ▶ Vacíe la bandeja recogegotas y el depósito de posos.
- ▶ Coloque de nuevo la bandeja recogegotas vacía y el depósito de posos.

La indicación del depósito de agua (W) parpadea.

- ▶ Retire el depósito de agua y vacíelo.
- ▶ Disuelva el contenido completo de un envase (3 pastillas de descalcificación JURA) en un recipiente con 500 ml de agua. Este proceso puede tardar algunos minutos.

- ▶ Vierta la solución en el depósito de agua vacío.

- ▶ Coloque en su sitio el depósito de agua.

El segmento luminoso del selector giratorio parpadea.

- ▶ Retire el tubo de la salida del agua.
- ▶ Coloque un recipiente debajo del Connector System®.

- ▶ Abra el selector giratorio.

Comienza a salir agua del Connector System®.

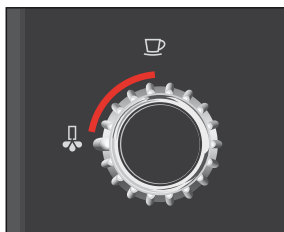
El segmento luminoso del selector giratorio está iluminado durante el proceso de descalcificación.

El proceso se detiene automáticamente y el segmento luminoso del selector giratorio parpadea.

- ▶ Cierre el selector giratorio.

El proceso de descalcificación continúa. Después de algunos minutos, parpadea la indicación del depósito de posos (P).

- ▶ Vacíe el recipiente colocado debajo del Connector System®.
- ▶ Vacíe la bandeja recogegotas y el depósito de posos.



- ▶ Coloque de nuevo la bandeja recogegotas vacía y el depósito de posos.

La indicación del depósito de agua ☕ parpadea.

- ▶ Enjuague minuciosamente el depósito de agua y llénelo de agua corriente fría y fresca.
- ▶ Coloque de nuevo en su sitio el depósito de agua.
- ▶ Coloque un recipiente debajo del Connector System®.



- ▶ Abra el selector giratorio.

Comienza a salir agua del Connector System®.

El proceso se detiene automáticamente y el segmento luminoso del selector giratorio parpadea.



- ▶ Cierre el selector giratorio.

El proceso de descalcificación continúa. Después de algunos minutos, parpadea la indicación del depósito de posos ☕.

- ▶ Vacíe la bandeja recogegotas y el depósito de posos.
- ▶ Coloque de nuevo la bandeja recogegotas vacía y el depósito de posos.
- ▶ Coloque de nuevo el tubo.

El proceso de descalcificación ha concluido. El símbolo de conservación 🔥 parpadea, la IMPRESSA se calienta y está de nuevo lista para funcionar.

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

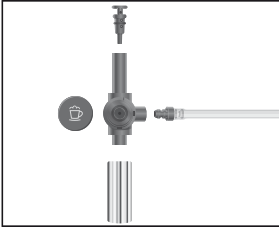
Descalcificación manual

Puede activar el proceso »Descalcificar la máquina« manualmente. Cuando se produzca el primer requerimiento de acción ▶, proceda como se describe en »Descalcificación por requerimiento«.

Enjuague del vaporizador Easy Cappuccino

Para que el vaporizador Easy Cappuccino funcione sin problemas, debe enjuagarlo con agua **después de cada** preparación de leche.

- i** Su IMPRESSA no le va a requerir que enjuague el vaporizador Easy Cappuccino.



Limpeza del vaporizador Easy Cappuccino

ATENCIÓN

- ▶ Retire cuidadosamente el vaporizador Easy Cappuccino del Connector System®.
- ▶ Desmonte los componentes del vaporizador Easy Cappuccino.
- ▶ Enjuague minuciosamente todas las piezas del tubo poniéndolas bajo el grifo del agua.
- ▶ Monte de nuevo el vaporizador Easy Cappuccino y colóquelo en el Connector System®.

Para que su vaporizador Easy Cappuccino funcione correctamente, debe limpiarlo **diariamente** siempre que haya preparado leche.



- i** Su IMPRESSA no le va a requerir que limpie el vaporizador Easy Cappuccino.
- i** Puede adquirir el detergente Cappuccino JURA en su comercio especializado.

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

- ▶ Utilice exclusivamente accesorios de conservación originales de JURA.

@ Pruebe este proceso en línea. Visite el Knowledge Builder en www.jura.com.

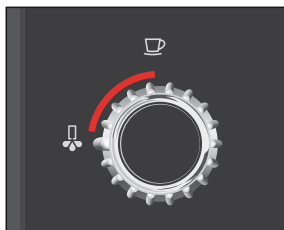
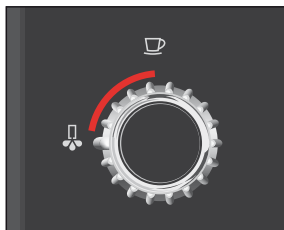
Condición previa: Su IMPRESSA está lista para funcionar.

- ▶ Coloque un recipiente debajo del vaporizador Easy Cappuccino.
 - ▶ Llene un recipiente con 250 ml de agua fresca y añada un tapón de (máx. 15 ml) del detergente Cappuccino.
 - ▶ Sumerja el tubo de aspiración de leche en el recipiente.
 - ▶ Gire el Rotary Switch hasta el símbolo de vapor .
 - ▶ Pulse el Rotary Switch para confirmar la selección.
- El símbolo de vapor  parpadea hasta que la IMPRESSA está caliente.

El segmento luminoso del selector giratorio parpadea tan pronto como se alcanza la temperatura necesaria.




8 Conservación



Descalcificar el depósito de agua

- ▶ Abra el selector giratorio.
El tubo de salida y el tubo de aspiración de leche comienzan a limpiarse.
- ▶ Cierre el selector giratorio tan pronto como el recipiente con el detergente Cappuccino esté vacío.
El segmento luminoso del selector giratorio parpadea.

- ▶ Llene el recipiente con 250 ml de agua fresca y sumerja dentro el tubo de aspiración de leche.

- i** Realice el siguiente paso mientras el segmento luminoso del selector giratorio parpadee. Esto significa que la IMPRESSA tiene la temperatura necesaria para extraer vapor. Cuando el segmento luminoso deje de parpadear, gire el Rotary Switch de nuevo hasta el símbolo de vapor  y pulse dicho mando. El segmento luminoso del selector giratorio parpadea tan pronto como se alcanza la temperatura necesaria.

- ▶ Abra el selector giratorio.
El tubo de salida y el tubo de aspiración de leche se enjuagan con agua fresca.
- ▶ Cierre el selector giratorio tan pronto como el recipiente con agua esté vacío.
La limpieza de su vaporizador Easy Cappuccino ha concluido, su IMPRESSA está lista para funcionar

El depósito de agua puede calcificarse. Para que quede garantizado un funcionamiento impecable, descalcifique de vez en cuando el depósito de agua.

- ▶ Retire el depósito de agua.
- ▶ Si utiliza un cartucho de filtro CLARIS plus, quítelo.
- ▶ Descalcifique el depósito con un producto descalcificador suave convencional de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
- ▶ Después, enjuague bien el depósito de agua.
- ▶ Si utiliza un cartucho de filtro CLARIS plus, vuelva a ponerlo.
- ▶ Llene el depósito de agua con agua fresca y vuelva a colocarlo.

9 Cartucho de filtro CLARIS plus – Agua para un café perfecto

Agua fresca como de la fuente

Quien ha bebido alguna vez agua fresca de una fuente lo sabe: entre este elixir de vida natural y el líquido tratado que sale del grifo, media un abismo. Sin embargo, sólo poca gente se puede abastecer directamente desde una fuente.

La solución: el cartucho de filtro CLARIS plus de JURA. Éste permite convertir agua dura del grifo en agua de neutro para café. Además, CLARIS plus ofrece a su cafetera automática espresso/café un »seguro antical«, de modo que, en caso de uso correcto, se alarga la vida útil de su máquina.

Nuestra agua del grifo es de muy buena calidad. Está sometida a controles sanitarios permanentes, cumple estrictos requisitos legales respecto a la calidad y contiene los minerales y fluoruros más importantes.

Agua siempre recién filtrada y saludable

Al utilizar el cartucho de filtro CLARIS plus tendrá siempre agua recién filtrada y saludable para café y té. Ha sido des-arrollado especialmente para cafeteras JURA, consigue un neutro y se coloca directamente en el depósito de agua.

De este modo se consiguen tres valiosas ventajas:

- La garantía de que su agua está recién filtrada antes de cada toma.
- Gracias al agua fresca y a los aromas inalterados se consigue el máximo placer para su paladar.
- Protección de por vida para su IMPRESSA (ya no es necesario descalcificar).

CLARIS plus de JURA es duro con la cal y suave con la cafetera.

La calidad no conoce medias tintas

Puede leerlo cada día en sus electrodomésticos: a largo plazo, la cal causa daños. Con el tiempo, se deposita en forma de incrustaciones en los elementos calentadores; el radiador y los conductos se obstruyen. La cal merma también la calidad de las bebidas que se preparan; con el tiempo, el agua ya no se calienta de forma óptima. La

consecuencia: el sabor del café es menos intenso, el café espresso pierde fuerza, el té es insípido. En resumen: se pierde gran parte del placer.

Calidad de la A a la Z

¿Da importancia a una alta calidad a la hora de comprar sus especialidades de café, café espresso y té? Entonces debería elegir también la variante óptima para el agua. Podrá apreciar la diferencia desde la primera utilización del cartucho de filtro CLARIS plus. El agua es más pura y usted quedará entusiasmado por el aroma de las especialidades de café.

Ya no es necesario descalcificar

En caso de uso regular del cartucho de filtro CLARIS plus, podrá prescindir, a partir de ahora, del laborioso descalcificado. Su cafetera se lo agradecerá con una mayor duración. Se recomienda utilizar CLARIS plus con una dureza de agua de más de 10° alemanes (dH). El grado de dureza se determina antes de la primera puesta en funcionamiento de su cafetera JURA con la tira reactiva Aquadur® que se proporciona junto con la máquina en el Welcome Pack.

Una combinación de materiales orgánicos

El cartucho de filtro CLARIS plus ha sido desarrollado especialmente para cafeteras automáticas de café/espresso de JURA. Contiene un granulado de intercambiadores de iones y carbón activo: materiales puramente orgánicos sin aditivos químicos. Su acción conjunta permite reducir incrustaciones de cal, metales pesados y otras sustancias tóxicas contenidas en nuestra agua del grifo. También se retiene en gran medida el contenido de sustancias que perjudican el sabor y el olor, por ejemplo el cloro. Naturalmente, se conservan los minerales y fluoruros contenidos en el agua.

Agua recién filtrada »just in time«

A diferencia de otros sistemas de filtrado de agua, CLARIS plus trabaja con el principio profesional de corriente ascendente. Esto significa en la práctica que con cada extracción de una bebida, sólo se aspira y se filtra el agua necesaria.

Principio de corriente ascendente

El agua atraviesa el filtro con una velocidad constante, de modo que el granulado se remueve y utiliza uniformemente. Este sistema garantiza el uso óptimo del filtro. El agua que queda en el depósito permanece en su equilibrio original hasta la siguiente extracción.

Manejo sencillo

El cartucho de filtro CLARIS plus se inserta fácilmente. Dispone de una descripción al respecto en el capítulo 2 »Preparación y puesta en funcionamiento – Introducción y activación del filtro«.

Uso económico

El efecto del filtro se agota después de filtrar 50 litros de agua o transcurridos 2 meses. Entonces es necesario el cambio de cartucho. Su cafetera JURA le indica la necesidad de un cambio de filtro.

Este proceso se describe detalladamente en el capítulo 8 »Conservación – Cambiar el filtro«.

Los cartuchos de filtro usados se pueden devolver al comercio especializado, el cual los destinará al reciclaje de forma ecológica.

Mantenimiento y conservación

El cartucho de filtro CLARIS plus sólo tendrá que retirarse del depósito de agua cuando vaya a estar ausente durante un período prolongado o cuando quiera limpiar o descalcificar el depósito con un producto habitual en el comercio.

En caso de ausencia prolongada (p.ej. vacaciones) recomendamos proceder de la siguiente manera para guardar el cartucho de filtro: Retire el cartucho del depósito de agua. Colóquelo en un vaso con aprox. dos centímetros de agua y guárdelo en la nevera.

En la nueva puesta en funcionamiento le aconsejamos extraer primero medio litro de agua. Es posible que el agua presente algo de coloración, aunque esto no es perjudicial para la salud.

Figuras en las páginas siguientes:

- 1 Agua – siempre recién filtrada y saludable.
- 2 Los cartuchos de filtro CLARIS plus no necesitan accesorios y no ocupan espacio adicional. Se pueden insertar directamente en el depósito de agua.
- 3 4 Agua para especialidades de café perfectas.
- 5 El principio profesional de corriente ascendente: Con cada preparación de una bebida, sólo se aspira y se filtra el agua necesaria.
- 6 Conducto de agua de acero inoxidable en el elemento calentador: Con CLARIS plus (izquierda) se puede prescindir del laborioso descalcificado (derecha).
- 7 Gracias a la acción conjunta de materiales orgánicos se filtran las siguientes sustancias: cal (Ca), cloro (Cl), plomo (Pb), cobre (Cu), aluminio (Al).





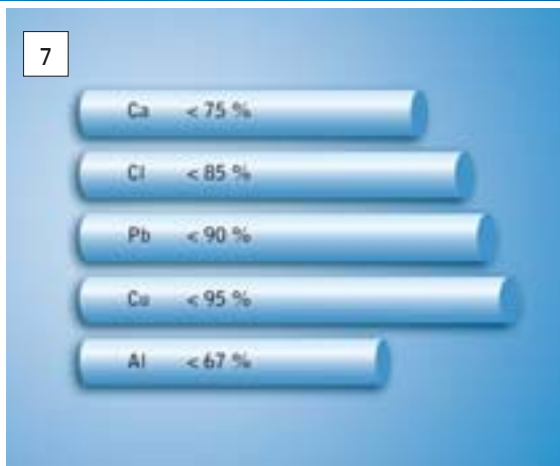




5



6



7

10 »La leche lo hace«

Las especialidades de café triunfan por todo el mundo. Hasta hace pocos años, los clásicos del café como el Espresso y el Café Crème eran los más apreciados. En la actualidad ya les ganan el Cappuccino, la Latte Macchiato y compañía.

Especialidades de moda con leche

Entre los ingredientes de las especialidades de moda cada vez es más frecuente la leche. En esto no es de importancia alguna si se trata de leche entera o desnatada. Esto es debido a que lo decisivo para la espléndida espuma no es la grasa, sino la proteína. Calentada o espumada, en forma de crema o nata - no hay otro producto natural que se combine con tanto gusto y con tanta frecuencia con el café como la leche. Para las personas alérgicas también se dispone de todo un surtido de alternativas: leche de cabra u oveja, leche de arroz o de soja.

Las tecnologías más avanzadas

Las más avanzadas tecnologías y sofisticados tubos para Cappuccino garantizan que usted pueda entrar con cada IMPRESSA en el variado mundo fantástico de las especialidades de café. Durante las diversas operaciones, la leche no es calentada a más de 75 °C. Este es un requisito imprescindible para que la leche pueda producir esa espuma incomparablemente fina.

Gracias a la cámara de preparación, que bajo condiciones ideales es capaz de procesar entre 5 y 16 gramos de café en polvo, se obtiene un equilibrio agradable entre los sabores del café y de la leche. Simplemente dé rienda suelta a su fantasía para crear más y más recetas nuevas, y proporcione a sus especialidades de café favoritas nuevos toques de aroma y finura según sus deseos.

Espumar como un profesional

Pruebe en todo caso el siguiente consejo secreto de barista: Dado que la leche se arremolina con especial facilidad en la superficie rugosa de una jarrita de acero inoxidable, la espuma que se produce en este tipo de recipiente es aún más perfecta. Y los profesionales también conocen los demás puntos importantes: Limpiar con esmero y regularidad el vaporizador para Cappuccino, enjuagar bien el recipiente de la leche todas las noches y guardar la leche en el frigorífico durante la noche.

11 Accesorios y servicio técnico

Accesorios de máquina – Amplíe su horizonte en lo que se refiere al café

1 Las especialidades de café refinadas con leche están de moda. El Connector System® y la amplia gama de accesorios le abren la puerta al mundo de las bebidas de moda. Los accesorios no incluidos en el volumen de suministro están disponibles en los comercios especializados autorizados.

Vaporizador Profi Cappuccino

2 Cappuccino, Latte Macchiato pulsando un botón – fácilmente con el vaporizador Profi Cappuccino. Éste aspira la leche directamente desde el recipiente de leche, la calienta, hace espuma con ella y proporciona una espuma de leche perfecta para disfrutar de un cappuccino excepcional y leche caliente para su Latte Macchiato.

Vaporizador Easy Cappuccino

3 El vaporizador Easy Cappuccino proporciona espuma de leche pulsando un botón. Es compatible con el Connector System®. Para la extracción de vapor se origina una presión negativa que aspira la leche desde su recipiente. El resultado es un cappuccino perfecto.

Termo de leche en acero inoxidable

4 El termo de leche en acero inoxidable, de gran calidad, tiene capacidad para 0,6 litros y mantiene la leche en perfecto estado durante todo el día.

Recipiente de leche Deluxe

5 La leche dispone de un recipiente adecuado con un fantástico diseño y tapa de acero cromado. El recipiente tiene capacidad para 0,6 litros.

Accesorios de conservación

6 Los accesorios de conservación originales de JURA están perfectamente adaptados a los programas de conservación. Por este motivo, utilice exclusivamente accesorios de conservación originales de JURA. Su IMPRESSA se lo agradecerá.

Cartucho de filtro CLARIS plus

7 El cartucho de filtro CLARIS plus ha sido desarrollado especialmente para cafeteras JURA. Se introduce directamente en el depósito de agua. CLARIS plus funciona según el principio profesional de corriente ascendente.

Puede encontrar más información al respecto en el capítulo 9 »Cartucho de filtro CLARIS plus – Agua para un café perfecto«.

Pastillas de limpieza

8 Su IMPRESSA dispone de un programa de limpieza integrado. Las pastillas de limpieza originales de JURA están especialmente adaptadas a él y disuelven de forma óptima la grasa del café.

Pastillas de descalcificación

9 La cal es el mayor enemigo de cualquier electrodoméstico que funcione con agua. JURA ha desarrollado para la IMPRESSA una pastilla de descalcificación que elimina la cal y protege al mismo tiempo la cafetera.

Detergente Cappuccino

10 Limpie sus vaporizadores Profi Cappuccino y Easy Cappuccino con el detergente Cappuccino JURA. De este modo, conseguirá un resultado de limpieza perfecto.

Servicio técnico

11 Para JURA el servicio competente y de alta calidad es lo fundamental, ya sea en la Service-Fabrik de cristal, en la matriz suiza o en cualquiera de los servicios técnicos autorizados distribuidos por todo el mundo.

12 A cada servicio técnico IMPRESSA le precede un diagnóstico de la máquina mandado electrónicamente.

13 El personal técnico formado y perfeccionado por JURA realiza los trabajos de servicio técnico de forma competente y profesional.



2



3



4



5









8



9



10





SERVICE FABRIK
















12





13

12 Mensajes en el panel de conservación y el display de símbolos

Mensaje	Causa/Consecuencia	Medida
La indicación de conservación se ilumina o parpadea	La IMPRESSA quiere comunicarle algo	► Abra la puerta de conservación y preste atención a las demás indicaciones
La indicación de conservación y la del depósito de agua  parpadean	El depósito de agua está vacío. No puede preparar ni especialidades de café ni agua caliente	► Llene el depósito de agua (Vea el capítulo 2 »Preparación y puesta en funcionamiento – Llenado del depósito de agua«)
La indicación de conservación y la del depósito de posos  parpadean	El depósito de posos está lleno. No puede preparar especialidades de café, pero es posible preparar agua caliente	► Vacíe el depósito de posos y la bandeja recogegotas
La indicación de conservación y la del recipiente de granos  parpadean	El recipiente de granos está vacío. No puede preparar especialidades de café, pero es posible preparar agua caliente	► Llene el recipiente de granos. La indicación se apaga después de la preparación de una especialidad de café (Vea el capítulo 2 »Preparación y puesta en funcionamiento – Llenado del recipiente de granos«)
La indicación de conservación y la de limpieza  están iluminadas	La IMPRESSA requiere una limpieza después de 200 extracciones de café o de 80 enjuagues de conexión	► Realice la limpieza (Vea el capítulo 8 »Conservación – Limpiar la máquina«)
La indicación de conservación y la de descalcificación  están iluminadas	La IMPRESSA requiere una descalcificación	► Realice la descalcificación (Vea el capítulo 8 »Conservación – Descalcificar la máquina«)
La indicación de conservación y la de filtro  están iluminadas	El cartucho de filtro CLARIS plus está agotado	► Sustituya el cartucho de filtro CLARIS plus (Vea el capítulo 8 »Conservación – Cambiar el filtro«)

Mensaje	Causa/Consecuencia	Medida
La indicación de conservación y la de limpieza  parpadean 2 veces	El sistema está demasiado caliente para una limpieza	► Espere unos minutos
La indicación de conservación y la de descalcificación  parpadean 2 veces	El sistema está demasiado caliente para una descalcificación	► Espere unos minutos
El símbolo de conservación  parpadea 2 veces	El sistema está demasiado caliente para el enjuague de conservación y de desconexión	► Espere unos minutos
Indicación de conservación y todas las indicaciones    que cubre la puerta de conservación parpadean sincrónicamente	Existe un fallo general	► Desconecte la IMPRESA completamente, accionando el conmutador de alimentación  . Si el fallo persistiese después de la conexión, contacte con el servicio al cliente de su país. Los números de teléfono se encuentran en el capítulo 17 »Contactos JURA«

13 Eliminación de anomalías

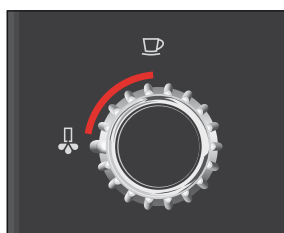
Problema	Causa/Consecuencia	Medida
El mecanismo de molienda hace ruidos muy fuertes	En el mecanismo de molienda hay impurezas	► Contacte con el servicio al cliente de su país (Vea el capítulo 17 »Contactos JURA«)
La indicación de depósito de posos  parpadea permanentemente	El cajón con depósito de posos no está correctamente insertado	► Inserte el cajón correctamente
Al espumar la leche, se crea muy poca espuma	El vaporizador Easy Cappuccino está sucio	► Limpie el vaporizador Easy Cappuccino (Vea el capítulo 8 »Conservación – Limpieza del vaporizador Easy Cappuccino«)
Durante la preparación, el café sólo cae gota a gota	El grado de molido del café o del café premolido es demasiado fino y obstruye el tamiz	► Ajuste un grado de molido más grueso en el mecanismo de molienda o utilice café premolido más grueso (Vea el capítulo 2 »Preparación y puesta en funcionamiento – Ajuste del mecanismo de molienda«)
La dureza del agua no puede ajustarse	El cartucho de filtro CLARIS plus está activado	► Desactive el cartucho de filtro CLARIS plus (Vea el capítulo 2 »Preparación y puesta en funcionamiento – Introducción y activación del filtro«)
La indicación de conservación se ilumina y la indicación del recipiente de granos  sigue parpadeando aunque el recipiente de granos está lleno	La máquina sólo reconoce que se ha llenado el recipiente de granos durante la preparación de café	► Prepare una especialidad de café

i En caso de que no pueda eliminar los fallos, contacte con el servicio al cliente de su país. Puede encontrar los números de teléfono en el capítulo 17 »Contactos JURA«.



14 Transporte y eliminación respetando el medio ambiente

Vaciado del sistema

El proceso «Vaciado del sistema» es necesario para proteger la IMPRESSA frente a los daños causados por heladas durante el transporte.




Condición previa: Su IMPRESSA está lista para funcionar.

- ▶ Coloque un recipiente debajo de la salida de café.
- ▶ Gire el Rotary Switch hasta el símbolo de vapor .
- ▶ Pulse el Rotary Switch para confirmar la selección.
El símbolo de vapor  parpadea hasta que la máquina está caliente. El segmento luminoso del selector giratorio parpadea tan pronto como se alcanza la temperatura necesaria.

- ▶ Abra el selector giratorio.
Del tubo sale vapor.
- ▶ Retire el depósito de agua y vacíelo.
Sale vapor del tubo hasta que el sistema está vacío. El segmento luminoso del selector giratorio parpadea.

- ▶ Cierre el selector giratorio.

i La indicación de conservación y la del depósito de agua  parpadean. Ignore estas indicaciones.

- ▶ Pulse el Rotary Switch para desconectar la máquina.
- ▶ Desconecte su IMPRESSA mediante el conmutador de alimentación.

i Durante la siguiente puesta en funcionamiento, debe llenarse de nuevo el sistema (vea el capítulo 2 «Preparación y puesta en funcionamiento – Primera puesta en funcionamiento»).

Transporte

Conserve el embalaje de la IMPRESSA. Sirve para protegerla durante el transporte.

Eliminación

Elimine las máquinas antiguas respetando el medio ambiente.



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

15 Datos técnicos y valores orientativos

Placa de características técnicas

- i** Por favor, tenga en cuenta lo indicado en la placa de características técnicas antes de conectar la máquina.

La placa de características técnicas se encuentra en la parte inferior de su IMPRESSA. Significado:

- V CA = tensión alterna en voltios
- W = potencia en vatios

Significado

CE Este producto cumple todas la directivas CE pertinentes.

- Ⓢ** Este producto cumple las exigencias del Reglamento sobre Productos Eléctricos de Baja Tensión (NEV) y el Reglamento sobre la Compatibilidad Electromagnética (VEMV). El signo de seguridad es otorgado por el Departamento Suizo de Inspección para Corriente Fuerte ESTI.

Datos técnicos

Voltaje	220 – 240 V AC, 50 Hz
Potencia	1450 W
Intensidad de corriente	6,6 – 6,0 A
Comprobación de seguridad	Ⓢ
Consumo de energía modo de espera	2,5 Wh
Presión de bomba	estática máx. 15 bar
Capacidad del depósito de agua	1,9 l
Capacidad del recipiente de cafe en grano	200 g
Capacidad del depósito de posos	aprox. 16 porciones
Longitud del cable	aprox. 1,1 m
Peso	9 kg
Medidas (An x Al x P)	28 x 34,5 x 41 cm

Ajustes básicos en el modo de programación

Cartucho de filtro CLARIS plus	No
Dureza del agua	Nivel 3
Tiempo de desconexión automática	Después de 1 hora

16 Tecnologías clave y surtido IMPRESSA

1 Intelligent Pre Brew Aroma System (I.P.B.A.S.®).

El café perfecto no es por casualidad. El Intelligent Pre Brew Aroma System® extrae lo mejor de los aromatizantes de cada mezcla y torrefacción de café.

1a Los granos de café recién molidos pasan convertidos en polvo desde el mecanismo de moltura al cilindro de preparación.

1b Allí se presan adecuadamente.

1c Antes de la preparación, se humedece el polvo. Los poros se abren y los aromatizantes se liberan.

1d Durante la preparación, se vierte en la taza un café perfecto coronado por una suave y aterciopelada crema para un disfrute perfecto.

2 El surtido IMPRESSA abarca las siguientes líneas:

- Línea IMPRESSA Z Generation II, dos Cappuccino y dos Latte Macchiato pulsando un botón, tecnología profesional de primer nivel también para casa
- Línea IMPRESSA S para el exigente ámbito doméstico
- Línea IMPRESSA J, placer perfecto y estética completa
- Línea IMPRESSA F, el manejo más sencillo, premiada en varias ocasiones
- Línea IMPRESSA C, Click & Drink
- Línea IMPRESSA X para hostelería y oficina

Déjese aconsejar por el comercio especializado JURA.

@ En www.jura.com puede localizar a los asesores de venta.

3 Para lograr una calidad de café perfecta, una moltura adecuada adquiere el rango de factor decisivo. De ello se ocupa un molinillo cónico de 6 muelas de alto rendimiento con conos de molido de acero templado.

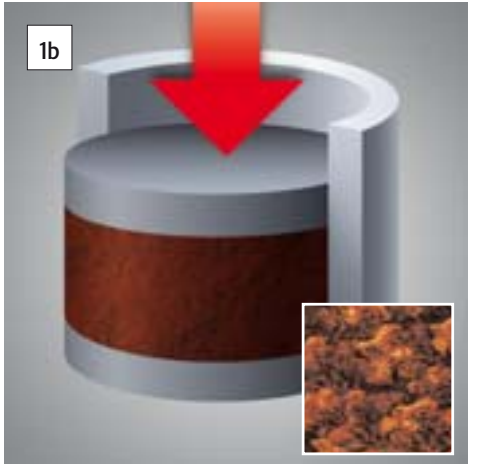
4 La unidad variable de precalentamiento tiene una capacidad para entre 5 y 16 g de café. Esto le permite preparar simultáneamente 2 tazas con solo un precalentamiento.

5 Conductos de larga duración realizados en una aleación de acero inoxidable de excelente calidad conducen el agua a través de los bloques térmicos, donde se calienta hasta la temperatura correcta.



I.P.B.A.S.®

INTELLIGENT PRE BREW AROMA SYSTEM





IMPRESSA Z Generation II



IMPRESSA S



IMPRESSA J



IMPRESSA F



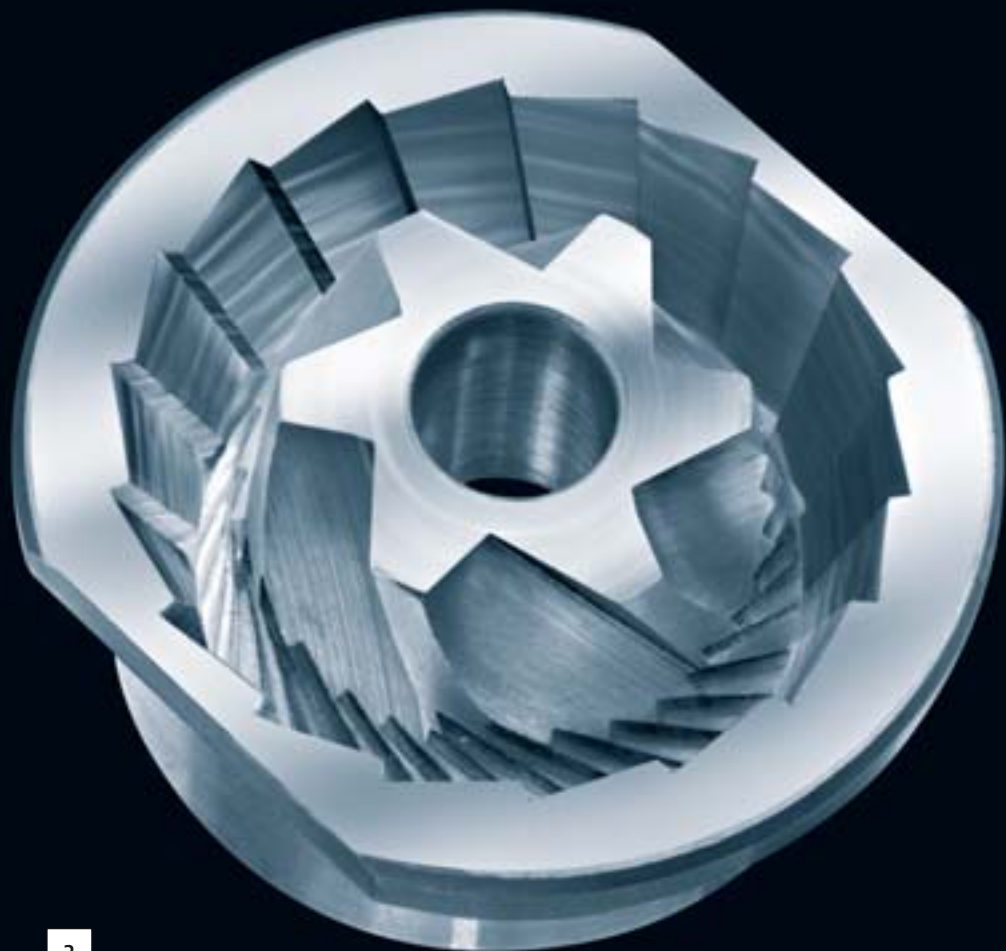
IMPRESSA C



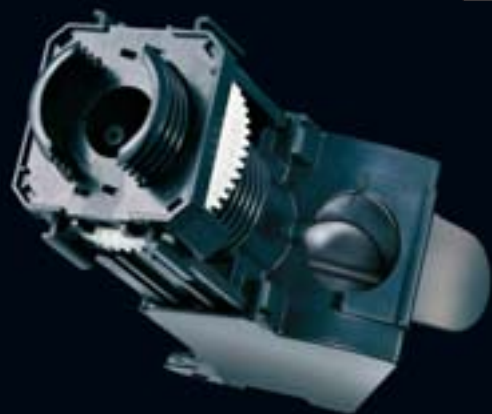
IMPRESSA X



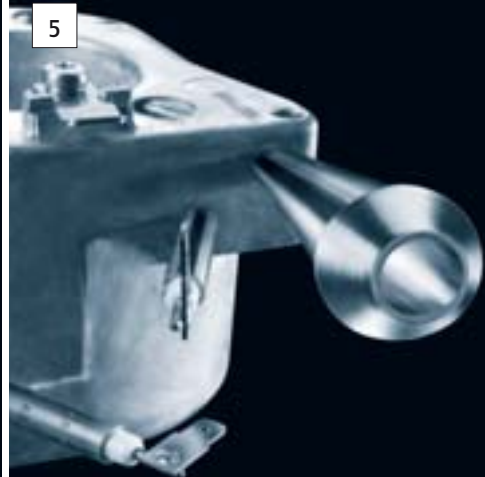
IMPRESSA Xf



3



4



5

17 Contactos JURA

España: JURA Espresso SL, Barcelona

Servicio consumidor	Atención al cliente JURA
Teléfono de contacto	+34 902 024 238
E-mail	info@es.jura.com
Horario de atención	Lunes a Jueves 8:30 a 18:00 Viernes: 8:30 a 14:30
Dirección Servicio	Pol. Industrial Santiga C/Casal de Santa Coloma 6 08210 Barberá del vallés Barcelona España

Índice

A

- Accesorios 61
- Accesorios de conservación 62
- Accesorios de máquina 61
- Activar
 - Filtro 17
- Ajustar
 - Cantidad de agua
 - vea Ajuste de la cantidad de agua
 - Dureza del agua 18
 - Intensidades de café
 - vea Ajuste puntual durante la preparación
 - Mecanismo de moltura 20
 - Tiempo de desconexión programmable 40
- Ajustar cantidad de agua
 - Permanente
 - vea Ajustes permanentes según el tamaño de taza
 - Puntualmente
 - vea Ajuste puntual durante la preparación
- Ajustar el tiempo de desconexión programmable 40
- Ajustar grado de moltura
 - vea Mecanismo de moltura: Ajustar
- Ajuste puntual durante la preparación 23
- Ajustes permanentes según el tamaño de taza 39

B

- Barista 32

C

- Café en polvo
 - vea Preparar café premolido
- Café premolido
 - vea Preparar café premolido
- Cambiar
 - Filtro 43
- Cantidad de café
 - vea Ajustar cantidad de agua
- Cartucho de filtro CLARIS plus
 - vea Filtro

- CLARIS plus 51, 59
- Conectar 21
- Connector System® 13
- Consejos de barista 32

D

- Depósito
 - vea Depósito de agua
- Depósito de agua 4
 - Descalcificar 50
 - Llenar 14
- Descalcificación 46
- Descalcificar
 - Depósito de agua 50
- Desconectar 21
- Dureza del agua 18
 - Ajustar 18
 - Determinar 18

E

- Enjuagar
 - Máquina 42
 - Salida de café
 - vea Máquina: Enjuagar
 - Vaporizador Easy Cappuccino 48
- Enjuague de la salida de café
 - vea Máquina: Enjuagar
- Especialidad de café 32
- Especialidades
 - Especialidades de moda con leche 59

F

- Filtro
 - Activar 17
 - Cambiar 43
 - Introducir 17
- Filtro de agua
 - vea Filtro

G

- Grado de dureza del agua
 - vea Dureza del agua
- Granos de café
 - vea Recipiente de granos

- I**
- Instalación 14
 - Introducir
 - Filtro 17
- L**
- Limpiar
 - Máquina 44
 - Vaporizador Easy Cappuccino 49
 - Llenar
 - Depósito de agua 14
 - Recipiente de granos 15
- M**
- Máquina
 - Conectar 21
 - Descalcificar 46
 - Desconectar 21
 - Enjuagar 42
 - Instalación 14
 - Limpiar 44
 - Mecanismo de moltura
 - Ajustar 20
 - Modificar intensidad de café
 - vea Ajuste puntual durante la preparación
 - Modo de espera 21
 - vea Desconectar
- P**
- Polvo de café
 - vea Preparar café premolido
 - Preparar
 - Agua caliente 38
 - Café 34
 - Café premolido 36
 - Cappuccino 34
 - Espresso 33
 - Espuma de leche 37
 - Preparar agua caliente 38
 - Preparar café 34
 - Preparar café premolido 36
 - Preparar cappuccino 34
 - Preparar espresso 33
 - Preparar espuma de leche 37
 - Primera puesta en funcionamiento 15
 - Puesta en funcionamiento
 - vea Primera puesta en funcionamiento
- R**
- Recetas 26
 - Recipiente de granos 4
 - Llenar 15
 - Rotary Switch 12
- S**
- Seguridad 6
 - Servicio técnico 62
- T**
- Tiempo de desconexión
 - vea Ajustar el tiempo de desconexión programmable
- U**
- Utilización
 - Conforme a lo previsto 6
- V**
- Vaporizador
 - vea Vaporizador Easy Cappuccino
 - Vaporizador Easy Cappuccino 61
 - Vaporizador Easy Cappuccino 4
 - Enjuagar 48
 - Limpiar 49

Directivas

Directivas

- 73/23/CEE del 19.02.1973 Directiva de Baja Tensión, incluida directiva de modificación 93/68/CEE.
- 89/336/CEE del 03.05.1989 Compatibilidad Electromagnética, incluida directiva de modificación 92/31/CEE.

Modificaciones técnicas

Reservado el derecho a introducir modificaciones técnicas.

Las ilustraciones empleadas para el Manual de la IMPRESA C5 muestran el modelo IMPRESA C5 platin. Su IMPRESA puede diferir de ellas en algunos detalles.

Realimentación

¡Su opinión es importante para nosotros!
Utilice el enlace de contacto en www.jura.com.

Las instrucciones de manejo contienen información con protección de la propiedad intelectual (copyright). Su fotocopiado o traducción a otro idioma quedan prohibidos si no se cuenta previamente con el consentimiento por escrito por parte de JURA Elektroapparate AG.

JURA Elektroapparate AG
Kaffeeweltstrasse 10
CH-4626 Niederbuchsiten

www.jura.com