



## Manual de la IMPRESSA J5



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 J5

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES	4
Elementos de control y accesorios	8
Utilización conforme a lo previsto	10
Para su seguridad	10
Manual de la IMPRESSA J5	13
Descripción de símbolos.....	14
¡Bienvenidos al mundo de IMPRESSA!	15
1 IMPRESSA J5 – Placer perfecto y estética completa	16
Sus sueños de café hechos realidad .....	16
Placer perfecto y estética completa.....	16
JURA en Internet.....	17
Knowledge Builder.....	17
2 Preparación y puesta en funcionamiento	18
Equipamiento .....	18
Instalación .....	18
Llenar depósito de agua .....	19
Llenar recipiente de café en grano .....	19
Primera puesta en funcionamiento.....	20
Colocar y activar el filtro .....	21
Determinar y ajustar la dureza del agua.....	23
Ajustar el mecanismo de molienda.....	24
Conectar .....	25
Desconectar (Stand-by) .....	25
3 Conozca las posibilidades de control	26
Preparación pulsando un botón.....	26
Ajustes únicos antes y durante la preparación .....	27
Ajuste permanente según el tamaño de taza.....	28
Ajustes permanentes en el modo de programación .....	29
Consultar información y estado de conservación.....	31
4 Recetas	34
5 Preparación pulsando un botón	40
Consejos de barista.....	40
Espresso .....	41
Café.....	42
Cappuccino.....	42
Café premolido.....	43

Leche caliente .....	44
Agua caliente .....	45
<b>6 Ajustes permanentes según el tamaño de taza</b> .....	<b>47</b>
<b>7 Ajustes permanentes en el modo de programación</b> .....	<b>48</b>
Productos.....	48
Modo de ahorro de energía .....	49
Hora .....	50
Tiempo programable de conexión .....	51
Tiempo programable de desconexión .....	52
Unidad Cantidad de agua/Formato de hora.....	53
Idioma .....	54
<b>8 Conservación</b> .....	<b>55</b>
Consejos de conservación .....	55
Enjuagar la máquina.....	55
Cambiar el filtro.....	56
Limpiar la máquina.....	58
Descalcificar la máquina .....	60
Enjuagar el vaporizador Profi-Auto-Cappuccino.....	62
Limpiar el vaporizador Profi-Auto-Cappuccino .....	63
Despiezar el vaporizador Profi-Auto-Cappuccino .....	65
Eliminar cuerpos extraños .....	65
Limpiar el recipiente de café en grano .....	66
Descalcificar el depósito de agua.....	67
<b>9 Cartucho de filtro CLARIS plus – Agua para un café perfecto</b> .....	<b>69</b>
Agua fresca como de la fuente .....	69
Agua – Siempre recién filtrada y saludable .....	69
<b>10 »La leche lo hace«</b> .....	<b>77</b>
<b>11 Accesorios y servicio técnico</b> .....	<b>79</b>
<b>12 Mensajes en el visualizador de texto comprensible</b> .....	<b>89</b>
<b>13 Eliminación de anomalías</b> .....	<b>91</b>
<b>14 Transporte y eliminación respetando el medio ambiente</b> .....	<b>93</b>
Eliminación.....	93
<b>15 Datos técnicos</b> .....	<b>94</b>
<b>16 Tecnologías clave y surtido IMPRESSA</b> .....	<b>96</b>
<b>17 Contactos JURA</b> .....	<b>101</b>
<b>Índice</b> .....	<b>103</b>

## ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Estas advertencias de seguridad son válidas para todas las máquinas con comprobación de seguridad tipo UL (véase la placa de características técnicas y el capítulo 15 »Datos técnicos«).

### Respete las precauciones básicas de seguridad

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deberían respetar las precauciones técnicas básicas para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones de personas, incluyéndose las siguientes:

- Lea todas las instrucciones.
- No toque superficies calientes. Utilice los asideros o botones.
- Para protegerse contra incendios, descargas eléctricas y lesiones, no sumerja el cable, conectores o el cuerpo de la máquina en agua u otro líquido.
- Se precisará una vigilancia especialmente atenta en caso de utilizarse la máquina por o cerca de niños.
- Extraiga el cable de alimentación del enchufe cuando no se use la máquina y antes de limpiarla. Espere a que la máquina se haya enfriado antes de poner o quitar piezas, así como antes de limpiarla.
- No utilice la máquina con un cable o enchufe deteriorado o después de que la máquina haya presentado una perturbación, o si ha sido dañado de cualquier forma. Para fines de inspección, reparación o ajuste, deberá devolver la máquina al centro autorizado más cercano de servicio al cliente.
- El uso de accesorios que no hayan sido recomendados por el fabricante de la máquina podrá producir incendios, descargas eléctricas o lesiones en personas.
- No utilice la máquina al aire libre.
- No permita que el cable de alimentación esté colgando de un borde de mesa o mostrador, ni que tenga contacto con superficies calientes.
- No coloque la máquina ni sobre ni cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni dentro de un horno caliente.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

- Siempre conecte el cable de alimentación primero a la máquina, y después conecte el cable al enchufe de pared. Para desconectar, ponga todos los controles en «OFF» y, después, desenchufe el cable de alimentación del enchufe de pared.
- No utilice la máquina para otro uso que no sea el previsto.
- Trabaje con extremo cuidado al dispensar vapor caliente.
- Exclusivamente para uso doméstico.

### Instrucciones especiales sobre la colocación del cable

- a. Se suministra un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de quedar enredado o tropezar con un cable largo. Su IMPRESSA tiene de un cable de alimentación con tierra de 3 pines.
  - b. Hay disponibles cables de prolongación que podrán ser empleados si se trabaja con especial atención.
  - c. Si se hace uso de un cable de prolongación,
    1. los datos eléctricos indicados en el cable de prolongación deberían coincidir como mínimo con los datos eléctricos de la máquina y
    2. si la máquina es del tipo con tierra, el cable de prolongación debería ser un cable con tierra de 3 conductores y
    3. el cable más largo debe ser colocado de tal manera que no cuelgue de un mostrador ni de una mesa para que no pueda ser agarrado por niños ni causar tropiezos.
- Para mayor seguridad, este cable de alimentación entrará sólo en una posición en un enchufe de alimentación polarizado.
  - Si el cable de alimentación no entra completamente en el enchufe, dele la vuelta. Si aún no entra, póngase en contacto con un electricista experto.
  - No modifique el cable de alimentación de ninguna manera ni intente desactivar esta función de seguridad.

### Advertencia preventiva

Para reducir el riesgo de incendio o de descarga eléctrica, no quite ninguna tapa de servicio. Dentro no hay piezas a manejar por el usuario. Las reparaciones las deberán efectuar exclusivamente personas autorizadas.

## Atención

Esta máquina está ideada para uso doméstico. Todo servicio que no sea la limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario deberá ser efectuado por un representante autorizado de servicio:

- No sumerja la base en agua ni intente desarmar la máquina.
- Para reducir el riesgo de incendio o descarga eléctrica, no quite la base. Dentro no hay piezas a manejar por el usuario. Las reparaciones las deberán efectuar exclusivamente personas autorizadas de servicio.
- Compruebe el voltaje para estar seguro de que el voltaje indicado en la placa de características técnicas coincida con su voltaje.
- ¡Jamás use agua caliente ni muy caliente para llenar el depósito de agua! Use exclusivamente agua fría.
- Mantenga sus manos y el cable de alimentación alejados de piezas calientes de la máquina durante la operación.
- Jamás limpiar con polvos para fregar ni con objetos duros.

## **JAMAS HAGA ESTO (o perderá su protección de garantía):**

- Jamás eche café instantáneo, mezclas de chocolate etc. en el mecanismo de moltura o en la tobera de café molido (by-pass del mecanismo de moltura). Esto deteriorará el funcionamiento de la cámara de preparación.
- Jamás eche granos de café recubiertos de azúcar en el recipiente de granos. En caso de duda, póngase en contacto con su comercio especializado.
- Jamás eche otras cosas que no sean granos de café en el recipiente de granos (ni chocolate, ni arroz, ni nueces, ni condimentos - sólo granos de café tostados).
- Jamás realice con la máquina cosas que no vengan descritas en el Manual del Usuario. En caso de duda, póngase en contacto con su comercio especializado.



## Elementos de control y accesorios

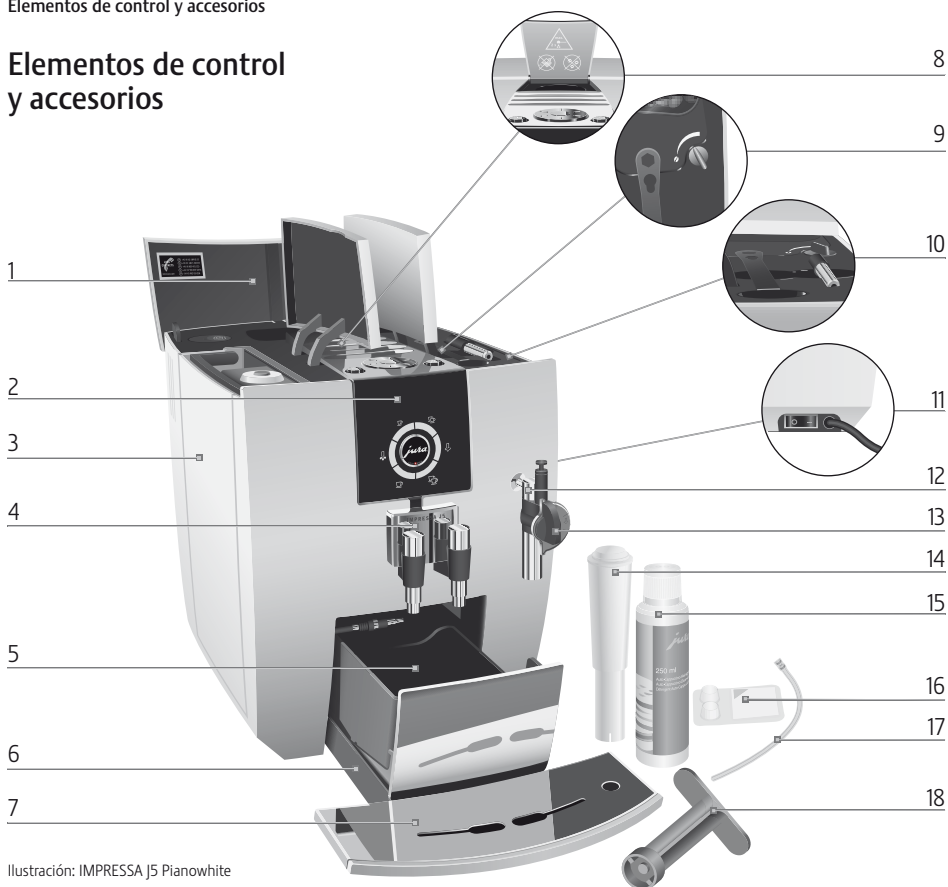
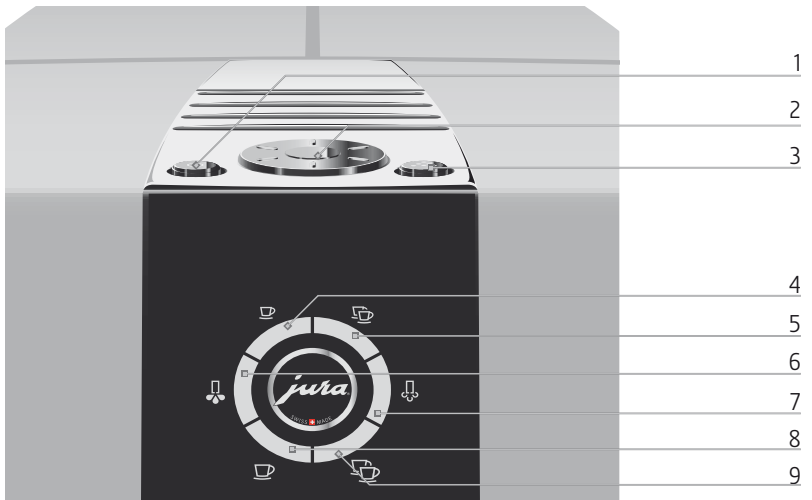





Ilustración: IMPRESSA J5 Pianowhite

- |   |   |    |   |
|---|---|----|---|
| 1 | Recipiente de café en grano con tapa de protección de aroma | 8  | Embudo para café premolido  |
| 2 | Visualizador de mensajes de texto                           | 9  | Selector giratorio para ajuste de grado de molienda                                   |
| 3 | Depósito de agua  | 10 | Compartimento para accesorios con cuchara dosificadora y vaporizador de agua caliente |
| 4 | Salida de café ajustable en altura/anchura                  | 11 | Interruptor de alimentación y cable de alimentación (al lado)                         |
| 5 | Depósito de posos   | 12 | Connector System® para tubos intercambiables  |
| 6 | Bandeja recogegotas   | 13 | Vaporizador Profi-Auto-Cappuccino   |
| 7 | Plataforma para tazas                                       | 14 | Cartucho de filtro CLARIS plus  |
|   |   | 15 | Detergente Auto-Cappuccino JURA   |
|   |   | 16 | Pastillas de limpieza JURA  |
|   |   | 17 | Tubo de aspiración de leche   |
|   |   | 18 | Llave para el mecanismo de molienda   |











Panel superior de la maquina

- 1  Botón On/Off
- 2  Rotary Switch
- 3  Botón Conservación

Visualizador

- 4  Botón 1 Café espresso
- 5  Botón 2 Cafés espresso
- 6  Botón Agua caliente
- 7  Botón Vapor
- 8  Botón 1 Café
- 9  Botón 2 Cafés

## 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 apriisionado 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 tubo:

- Coloque la máquina fuera del alcance de los niños.
- No toque las partes calientes. Utilice las asas previstas.
- Preste atención a que el correspondiente tubo se encuentre montado correctamente y a que esté limpio. En caso de un montaje inadecuado o atascamientos, es posible que se suelten el tubo 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».
- 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 J5

Tiene entre sus manos el manual para su IMPRESSA J5. Le ayudará a familiarizarse con su IMPRESSA de modo seguro y rápido, y abarcando 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 la multitud 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.

Los demás capítulos le servirán como guía de consulta.

Saque provecho del Manual de su IMPRESSA J5, llegue a ser todo un profesional de la preparación de estimulantes 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

---



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

---



Referencias a la oferta **en línea** de JURA con interesante información adicional:  
[www.jura.com](http://www.jura.com)

---



**Requerimiento de acción.** Aquí se requiere una acción por su parte.

---

## ¡Bienvenidos al mundo de IMPRESSA!

Apreciado/a 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 premiadores de diseño. Hacemos todo lo posible para que esta auténtica cafetera automática de espresso/café para 2 tazas entusiasme a usted, a su familia y a sus invitados durante años y años. Realice perfectas especialidades de café simplemente pulsando un botón.

Mediante el Manual de su IMPRESSA llegará a conocer 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 la conservación. En especial, queremos estimular su fantasía con atractivas recetas de café e invitarlo a que utilice cada día nuevas opciones elegidas entre las muchas que le ofrece su cafetera automática de JURA.

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

Atentamente,



Emanuel Probst  
General Manager

## 1 IMPRESSA J5 – Placer perfecto y estética completa

### Sus sueños de café hechos realidad

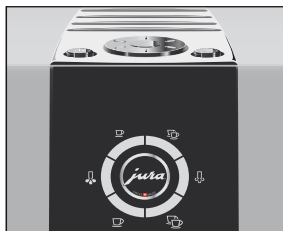
JURA desarrolla cafeteras automáticas de espresso/café de muy alta calidad que le sacan a cada mezcla y torrefacción de café el máximo de sabor y aroma. El sistema inteligente de preparación previa, absolutamente único, el entusiasmo amor por el detalle y una experiencia de muchos años lo han hecho posible.

### Placer perfecto y estética completa

El diseño detallado y completo de la IMPRESSA J5 hace disfrutar a los estetas ya al mirarla. Los gourmets quedan entusiasmados cuando llevan a la realidad sus fantasías de café y viven nuevas dimensiones del placer al preparar un Ristretto, un Espresso, un Café Crème, un Cappuccino, una Latte Macchiato y muchas otras especialidades tan actuales. El camino es fácil ya que el innovador concepto de manejo no puede ser más sencillo. Y la iluminación de tazas integrada le da a cada especialidad de café la luz que se merece.



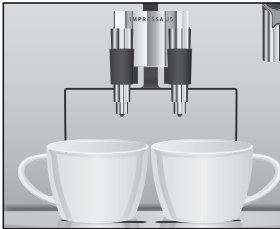
- Una belleza que quita el aliento  
Líneas claras y pronunciadas así como nobles materiales marcan el diseño de la línea IMPRESSA J. Todos los detalles están ideados con la máxima precisión y forman un conjunto estético que entusiasma por todos los lados. Esto convierte la línea IMPRESSA J en un verdadero objeto de decoración doméstica que gracias a sus compactas dimensiones puede ser ubicado en cualquier sitio.



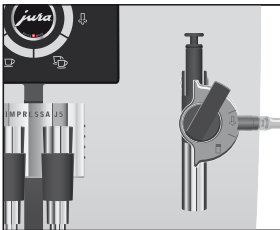
- Pura ergonomía  
Los elementos de control dispuestos de forma centralizada con el incomparable Rotary Switch y un visualizador en texto comprensible, que habla el idioma de cada usuario, lo llevará de forma rápida e intuitiva a la meta de sus deseos de café. En esto, su gusto personal siempre está en el centro de la atención. Simplemente elija la intensidad de café, la cantidad de agua y la temperatura según sus preferencias personales. Incluso al seleccionar el agua caliente podrá elegir entre tres niveles de temperatura. Los accesorios, como son la cuchara



dosificadora y el vaporizador de agua caliente, pueden ser guardados en el compartimento para accesorios, donde estarán disponibles en cualquier momento.



- Salida de café ajustable en altura y anchura  
Otra innovación de JURA es la salida de café ajustable en altura y anchura. Puede ser adaptado con exactitud a las más diversas alturas y diámetros de taza. De este modo se evitan las salpicaduras de café, garantizándose al mismo tiempo una crema de ensueño con una consistencia ideal.



- Connector System®  
El Connector System® permite la utilización del vaporizador Profi-Auto-Cappuccino montado de forma estándar para obtener una espuma de leche perfecta o leche caliente, de un vaporizador de agua caliente que ofrece un chorro de agua homogéneo y, opcionalmente, del vaporizador de 2 pasos.

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

## JURA en Internet

Visítenos en Internet.

- @ En [www.jura.com](http://www.jura.com) encontrará información interesante y actual sobre su IMPRESSA así como acerca de todo lo relativo al café.

## Knowledge Builder

Podrá conocer su IMPRESSA J5 de la manera más amena en el ordenador.

- @ El Knowledge Builder está a su disposición en [www.jura.com](http://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 la información necesaria para manejar su IMPRESSA sin problema alguno. Preparará su IMPRESSA paso a paso para disfrutar de su primer café.

### Equipamiento

En el equipamiento se incluyen:

- Su cafetera automática JURA IMPRESSA
- El Welcome Pack, que incluye:
  - El Manual de la IMPRESSA J5
  - IMPRESSA J5 – Resumen de lo más importante
  - Cartucho de filtro CLARIS plus
  - Prolongación para el cartucho de filtro
  - Llave para el mecanismo de molienda
  - Tubo de aspiración de leche
  - Pastillas de limpieza JURA
  - Tira reactiva Aquadur®
  - Detergente Auto-Cappuccino de JURA
- Regalo de JURAWorld of Coffee

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

### Instalación

Preste atención durante la instalación y la conexión de su IMPRESSA a los siguientes puntos:

- Coloque su IMPRESSA sobre una superficie horizontal y resistente al agua.
- Seleccione la ubicación de su IMPRESSA de tal modo que esté protegida contra sobrecalentamientos.

## Llenar depósito de agua

### ATENCIÓN

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

---

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 del grifo fresca y fría, y vuelva a colocarlo.
  - ▶ Cierre la tapa del depósito de agua.

## Llenar recipiente de café en grano

### ATENCIÓN

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

---

Los café en grano de café tratados con aditivos (p. ej. azúcar), el café premolido y el café liofilizado dañan el mecanismo de molienda.

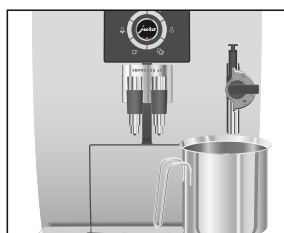
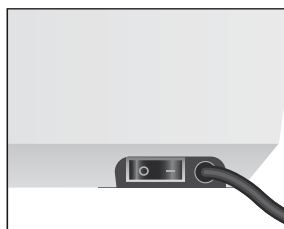
- ▶ Llene el recipiente de café en grano exclusivamente con café en grano de café sin tratamiento adicional.

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

## Primera puesta en funcionamiento



### ADVERTENCIA






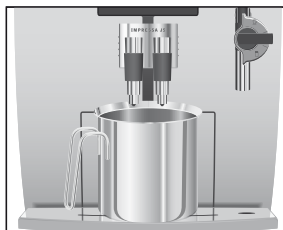
---

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

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

**Condición previa:** El depósito de agua está lleno.

- ▶ Inserte el cable de alimentación en un enchufe.
- ▶ Conecte la IMPRESA mediante el interruptor de alimentación situado en el lado derecho de la máquina. Está encendido el botón On/Off  (Stand-by).
- ▶ Pulse el botón On/Off para conectar la IMPRESA. Está encendido el Rotary Switch. En el visualizador aparece **SPRACHE DEUTSCH.**
- ▶ Gire el Rotary Switch hasta que la lengua pretendida se visualice. Por ejemplo, **IDIOMA ESPANOL.**
- ▶ Oprima el Rotary Switch para confirmar la lengua English. En el visualizador aparece **OK** por breves instantes para confirmar el ajuste. **PRESIONAR MANTENIM.**, está encendido el botón Conservación .
- ▶ Coloque un recipiente debajo del vaporizador Profi-Auto-Cappuccino.
- ▶ Pulse el botón Conservación. **SISTEMA LLENE**, el sistema es llenado con agua. Se produce una pequeña salida de agua del vaporizador Profi-Auto-Cappuccino. El proceso se detiene automáticamente, en el visualizador aparece **CALENTANDO**. **PRESIONAR MANTENIM.**, está encendido el botón Conservación .



## Colocar y activar el filtro

- ▶ Coloque un recipiente debajo de la salida de café.
- ☼ ▶ Pulse el botón Conservación.  
La máquina se enjuaga, el proceso termina automáticamente.  
En el visualizador aparece **LISTO**, su IMPRESSA está lista para funcionar.
- i** Después de la primera preparación de una especialidad de café puede ocurrir que en el visualizador se indique **LLENAR CAFE** porque el mecanismo de molienda aún no haya sido llenado completamente con café en grano de café. En este caso, puede preparar otra especialidad de café si lo desea.

Su IMPRESSA no necesitará descalcificación si utiliza el cartucho de filtro CLARIS plus.

- i** Realice el proceso »Colocar filtro« sin interrupción.  
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](http://www.jura.com).

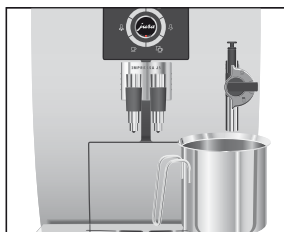
Puede encontrar más información sobre el cartucho de filtro CLARIS plus en el capítulo 9 »Cartucho de filtro CLARIS plus – Agua para un café perfecto«.

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

**Condición previa:** En el visualizador aparece **LISTO**.

- ⌚ ▶ Pulse el Rotary Switch **hasta que** en el visualizador aparezca **MANTENIM.**
- ⌚ ▶ Gire el Rotary Switch hasta que aparezca **FILTRO** **---**.
- ⌚ ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en el punto de programa.  
En el visualizador aparece **NO** **---**.

## 2 Preparación y puesta en funcionamiento



- ▶ Gire el Rotary Switch hasta que aparezca **SI** ✓.
  - ▶ Pulse el Rotary Switch para confirmar este ajuste.  
En el visualizador aparece durante breves instantes **OK** para confirmar el ajuste.  
**COLOCAR**, está encendido el botón Conservación **☼**.
  - ▶ Saque del Welcome Pack el cartucho de filtro CLARIS plus y la prolongación para el cartucho de filtro.
  - ▶ Coloque la prolongación arriba en el cartucho de filtro.
  - ▶ 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 de grifo fresca y fría, y colóquelo de nuevo en su sitio.
  - ▶ Coloque un recipiente (como mínimo de 500 ml) debajo del vaporizador Profi-Auto-Cappuccino.
  - ▶ Gire la palanca selectora del tubo a la posición Vapor **☼**.
  - ▶ Pulse el botón Conservación **☼**.  
**FILTRO ENJUAGA**. Se produce una salida de agua del tubo.
- i** Podrá interrumpir en cualquier momento el enjuague del filtro pulsando para este fin cualquier botón.
- i** El agua puede presentar una ligera coloración. Esta no afectará ni la salud ni el sabor.

El enjuague del filtro termina automáticamente después de aprox. 500 ml. En el visualizador aparece **CALENTANDO**, después se indica **LISTO**. El filtro está activado.

## Determinar 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 16° dH (dureza alemana).
- i** La dureza del agua puede ser ajustada entre 1° dH y 30° dH. También puede ser desactivada, es decir que la IMPRESSA no comunique cuándo tiene que ser sometida a una descalcificación.

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

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

**Ejemplo:** Podrá cambiar la dureza del agua de 16°dH a 25°dH de la siguiente manera.

**Condición previa:** En el visualizador aparece LISTO.

-  ▶ Pulse el Rotary Switch **hasta que** en el visualizador aparezca MANTENIM. .
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique DUREZA.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en el punto de programa.  
En el visualizador aparece 16° dH.
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique 25° dH.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para confirmar el ajuste.  
En el visualizador aparece durante breves instantes OK, la dureza del agua está ajustada.  
DUREZA

- ▶ Gire el Rotary Switch hasta que aparezca **SALIDA**.
- ▶ Pulse el Rotary Switch para salir del modo de programación.  
En el visualizador aparece **LISTO**.

### Ajustar el mecanismo de moltura

#### ATENCIÓN

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

---

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

- ▶ Ajuste el grado de molido sólo con el mecanismo de moltura 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.

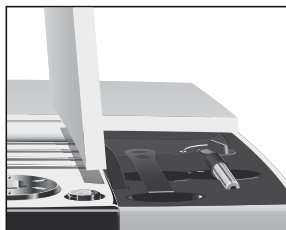
Recomendamos:

- 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.

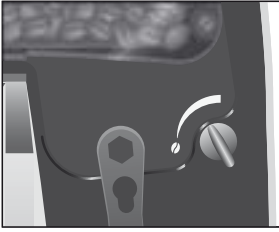
**Ejemplo:** Modo de cambiar el grado de molido **durante** la preparación de un café.

- ▶ Abra la tapa del compartimento para accesorios.
- ▶ Coloque una taza debajo de la salida de café.
- ▶ Pulse el botón 1 Café.

El mecanismo de moltura comienza a funcionar, en el visualizador aparece **1 CAFE**. Después se indica brevemente la intensidad de café.







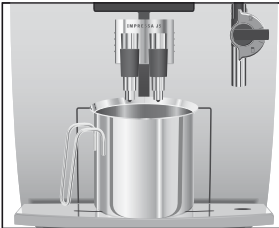
- ▶ Coloque el selector giratorio de ajuste del grado de molido en la posición deseada, **mientras** el mecanismo de molienda está en funcionamiento.  
El café se prepara, el grado de molido está ajustado.

## Conectar

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

**Condición previa:** Su IMPRESSA está conectada con el interruptor de alimentación, el botón On/Off  $\phi$  está encendido (Stand-by).

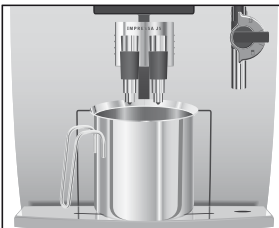
- $\phi$  ▶ Pulse el botón On/Off para conectar la IMPRESSA.  
CALENTANDO  
PRESIONAR MANTENIM., está encendido el botón Conservación  $\blacktriangle$ .
- ▶ Coloque un recipiente debajo de la salida de café.
- $\blacktriangle$  ▶ Pulse el botón Conservación.  
La máquina se enjuaga, el proceso termina automáticamente.  
En el visualizador aparece LISTO, su IMPRESSA está lista para funcionar.



## Desconectar (Stand-by)

Si desconecta su IMPRESSA, el sistema se enjuaga automáticamente.

- ▶ Coloque un recipiente debajo de la salida de café.
- $\phi$  ▶ Pulse el botón On/Off.  
El sistema se enjuaga. En el visualizador aparece ENJUAGA, el proceso se detiene automáticamente.  
La IMPRESSA es desconectada (Stand-by), está encendido el símbolo On/Off  $\phi$ .



## 3 Conozca las posibilidades de control

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

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 únicos **antes** y **durante** la preparación
  - Ajuste permanente según el tamaño de taza
  - Ajustes permanentes en modo de programación
- i** Mientras se está preparando una especialidad de café, usted puede interrumpir en cualquier momento el proceso. Para este fin, pulse cualquier botón.
- @ Si prefiere conocer su IMPRESSA a modo de juego en el ordenador, dispondrá del programa didáctico interactivo Knowledge Builder en [www.jura.com](http://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.

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

**Condición previa:** En el visualizador aparece **LISTO**.

- ▶ Coloque una taza de café espresso debajo de la salida de café.
- ▶ Pulse el botón 1 Café espresso.  
En el visualizador aparece **1 ESPRESSO**. Después se indica brevemente la intensidad de café.

La cantidad de agua preajustada pasa a la taza, la preparación se detiene automáticamente.

En el visualizador aparece **LISTO**.

## Ajustes únicos antes y durante la preparación

Puede ajustar tanto la intensidad del café antes de la preparación como la cantidad de agua durante la preparación. Estos ajustes no se guardan en la memoria.

Los ajustes únicos antes de y durante la preparación siguen siempre este modelo.



### Cambie la intensidad de café antes de la preparación

Puede ajustar las siguientes intensidades de café:

- Suave
- Normal
- Fuerte
- Extra

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


**Condición previa:** En el visualizador aparece **LISTO**.

- ▶ Coloque una taza debajo de la salida de café.
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que en el visualizador se indique **FUERTE**.
-  ▶ Pulse el botón 1 Café **mientras** se indique **FUERTE**.  
En el visualizador aparece **1 CAFE**, después se indica brevemente **FUERTE**.  
La cantidad de agua preajustada pasa a la taza. La preparación se detiene automáticamente, en el visualizador aparece **LISTO**.

### Cambie la cantidad de agua durante la preparación

**Ejemplo:** Modo de preparación de un café con **110 ML**.

**Condición previa:** En el visualizador aparece **LISTO**.

- ▶ Coloque una taza debajo de la salida de café.
-  ▶ Pulse el botón 1 Café.  
En el visualizador aparece **1 CAFE**, después se indica brevemente la intensidad.

- ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **110 ML**.  
La cantidad de agua ajustada pasa a la taza. La preparación se detiene automáticamente, en el visualizador aparece **LISTO**.

## Ajuste permanente según el tamaño de taza

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

El ajuste permanente 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.

**Condición previa:** En el visualizador aparece **LISTO**.

- ▶ Coloque una taza de café espresso debajo de la salida de café.
- ▶ Pulse y **mantenga pulsado** el botón 1 Café espresso.  
En el visualizador aparece **1 ESPRESSO**.
- ▶ **Mantenga pulsado** el botón 1 Café espresso hasta que aparezca **SUFICIENTE CAFE ?**.
- ▶ Suelte el botón 1 Café espresso.  
Se inicia la preparación del café y el café espresso pasa a la taza.
  - ▶ Pulse cualquier botón cuando la cantidad de espresso en la taza sea suficiente.  
La preparación del espresso se detiene. En el visualizador aparece brevemente **OK**. La cantidad de agua ajustada para un café espresso se memoriza permanentemente.

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

## Ajustes permanentes en el modo de programación

Puede adaptar su IMPRESSA de manera muy sencilla a sus tipos y especialidades personales de café. Sencillamente girando y pulsando el Rotary Switch, puede navegar a través de los pasos de programa claramente dispuestos y memorizar de forma permanente los ajustes deseados.

Mediante el Rotary Switch puede efectuar los siguientes ajustes:

Punto de programa	Subpunto	Explicación
MANTENIM.	ENJUAGAR FILTRO LIMPIAR DESCALC.	► Seleccione el programa de conservación deseado. Si no realiza ninguna acción, se abandona el modo de programación automáticamente después de aprox. 5 segundos.
PRODUCTO	ELEGIR PRODUCTO	► Seleccione sus ajustes para las especialidades de café, vapor y agua caliente.
FILTRO -	SI ✓ NO -	► Seleccione si usted utiliza su IMPRESSA con o sin cartucho de filtro CLARIS plus.
DUREZA (sólo se indica si el filtro no está activado)	INACTIVO 1 °dH - 30 °dH	► Seleccione la dureza del agua.
ENERGIA -/✓	ECONOM. - ECONOM. ✓	► Seleccione un modo de ahorro de energía.
HORA	-- --	► Ajuste la hora.
MAQUINA EN	-- --	► Ajuste el tiempo de conexión.
APAGAR EN	INACTIVO 0.5 HORAS - 15 HORAS	► Ajuste el tiempo de desconexión.




### 3 Conozca las posibilidades de control

Punto de programa	Subpunto	Explicación
INFORMAC.	PRODUCTO LIMPIAR DESCALC. (sólo si el filtro no está activado) FILTRO (sólo si el filtro está activado)	► Mantenga el control sobre todas las especialidades de café preparadas y consulte el estado de conservación.
DISPLAY	ML / OZ 24 H / AM PM	► Seleccione la unidad para la cantidad de agua y el formato de tiempo.
IDIOMA	DEUTSCH ENGLISH FRANCAIS ITALIANO NL	► Seleccione su idioma.
SALIDA	-	► Salga del modo de programación.

Los ajustes en el modo de programación se adaptan siempre al mismo modelo.

**Ejemplo:** Modo de cambiar la temperatura de 1 Espresso de **NORMAL** a **ALTA**.

**Condición previa:** En el visualizador aparece **LISTO**.









-  ► Pulse el Rotary Switch **hasta que** aparezca **MANTENIM.**
-  ► Gire el Rotary Switch hasta que aparezca **PRODUCTO**.
-  ► Pulse el Rotary Switch para entrar en el punto de programa.

**ELEGIR PRODUCTO**

- i** En el próximo paso selecciona el botón para la especialidad de café para la que desea realizar el ajuste. Durante esta operación no se prepara ninguna especialidad de café.

-  ► Pulse el botón 1 Café espresso.

**AGUA**

-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que aparezca **TEMPERAT.** .
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en el punto de programa.  
**NORMAL**
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que aparezca **ALTA**.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para confirmar el ajuste.  
En el visualizador aparece brevemente **OK**.  
**TEMPERAT.**
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que aparezca **SALIDA**.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para salir del punto de programa.  
**PRODUCTO**
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que aparezca **SALIDA**.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para salir del modo de programación.  
**LISTO**





## Consultar información y estado de conservación

En el punto de programa **INFORMAC.** puede consultar la siguiente información:

- Cantidad de especialidades de café preparadas, vapor y agua caliente
- Estado de conservación y cantidad de programas de conservación realizados (limpieza, descalcificación, cambio de filtro)






## Consultar información

**Condición previa:** En el visualizador aparece **LISTO**.

-  ▶ Pulse el Rotary Switch **hasta que** aparezca **MANTENIM.** .
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que aparezca **INFORMAC.** .
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en el punto de programa.  
**PRODUCTO**
-  ▶ Pulse el Rotary Switch.  
En el visualizador aparece la **Cantidad total** de las especialidades de café preparadas.

- i** Pulsando los diferentes botones de producto se indica la correspondiente cantidad de especialidades de café, vapor o agua caliente. Abra el embudo de llenado para el café premolido para indicar esta cantidad.






### 3 Conozca las posibilidades de control

-  ▶ Pulse el Rotary Switch.  
**PRODUCTO**
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que aparezca **SALIDA**.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para salir de este punto de programa.  
**INFORMAC.**
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que aparezca **SALIDA**.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para salir del modo de programación.  
**LISTO**

### Estado de conservación consultar

**Ejemplo:** Consulta del estado de conservación y de la cantidad de limpiezas realizadas.



**Condición previa:** En el visualizador aparece **LISTO**.

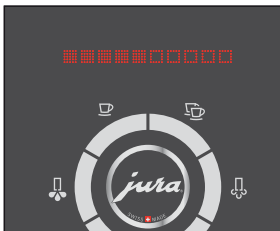
-  ▶ Pulse el Rotary Switch **hasta que** aparezca **MANTENIM.**
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que aparezca **INFORMAC.**
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en el punto de programa.  
**PRODUCTO**
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que aparezca **LIMPIAR.**
-  ▶ Pulse el Rotary Switch.

En el visualizador aparece la cantidad de limpiezas realizadas.


**i** Girando el Rotary Switch se puede cambiar entre la cantidad de programas de conservación realizados y el correspondiente estado de conservación.

**i** Las casillas rellenas indican el estado de conservación. Si todas las casillas están rellenas, su IMPRESA exige el correspondiente programa de conservación.


-  ▶ Pulse el Rotary Switch para salir de esta consulta.  
**LIMPIAR**
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que aparezca **SALIDA**.





 ▶ Pulse el Rotary Switch para salir de este punto de programa.

INFORMAC.

 ▶ Gire el Rotary Switch hasta que aparezca SALIDA.

 ▶ Pulse el Rotary Switch para salir del modo de programación.

LISTO

## 4 Recetas

Con su IMPRESSA puede crear en casa un delicioso café clásico o otras extraordinarias Especialidades. Puede encontrar ideas para otras recetas más en [www.jura.com](http://www.jura.com).

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

### Cappuzino

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

- ▶ Repartir el jarabe de canela en tazas 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 algo de canela en polvo.

### Café Chocolat Blanc

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

- ▶ 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

<b>Ingredientes</b>	2 cafés espresso fuertes
<b>(para 2 personas)</b>	200 ml de cacao caliente
	1 punta de cuchillo de condimento para pan de especias
	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 condimento para pan de especias, y ponerlo en dos vasos.
- ▶ Espumar la leche y añadirla a los cafés espresso.
- ▶ Espolvorear con trocitos de pan de especias.

## Latte Macchiato Frio

<b>Ingredientes</b>	2 cafés espresso fríos
<b>(para 2 personas)</b>	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 sin más ajustes.

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» o el capítulo 7 «Ajustes permanentes en el modo de programación».

- i** Mientras se está preparando una especialidad de café, usted puede interrumpir en cualquier momento el proceso. Para este fin, pulse cualquier botón.
  
- @** También puede probar en línea a preparar las distintas especialidades de café. Visite el Knowledge Builder en [www.jura.com](http://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.



- **Temperatura:** En el modo de programación de su IMPRESSA dispone de la posibilidad de ajustar la temperatura de las especialidades de café. La temperatura puede tener efecto en el sabor del café, por lo que ha de ser adaptada a las necesidades individuales así como al tipo de grano de café.
- **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 café espresso debajo de la salida de café.
- ▶ Pulse el botón 1 Café espresso.
  - En el visualizador aparece **1 ESPRESSO**. Después se indica brevemente la intensidad.
  - La cantidad de agua preajustada pasa a la taza, la preparación se detiene automáticamente. En el visualizador aparece **LISTO**.

Dos tazas de café espresso se preparan colocando dos tazas debajo de la salida de café y pulsando el botón 2 Cafés espresso .

## Café

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


- ▶ Coloque una taza debajo de la salida de café.
- ▶ Pulse el botón 1 Café.  
En el visualizador aparece **1 CAFE**. Después se indica brevemente la intensidad.  
La cantidad de agua preajustada pasa a la taza, la preparación se detiene automáticamente. En el visualizador aparece **LISTO**.

Dos tazas de café se preparan colocando dos tazas debajo de la salida de café y pulsando el botón 2 Cafés .

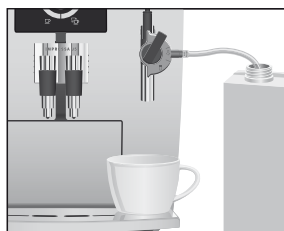
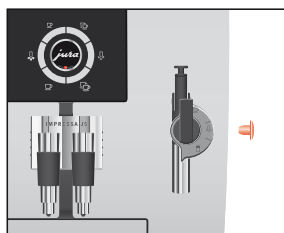
## Cappuccino

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

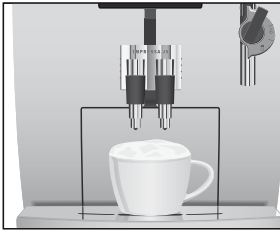
**Condición previa:** Está montado el vaporizador Profi-Auto-Cappuccino.

- ▶ Tome el tubo de aspiración de leche incluido en el Welcome Pack.
- ▶ Retire la tapa protectora del vaporizador Profi-Auto-Cappuccino.
- ▶ Acople el tubo de aspiración de leche a la conexión destinada para ello del Profi-Auto-Cappuccino.
- ▶ Introduzca el otro extremo en un Tetrapak de leche o conéctelo con un recipiente de leche.
- ▶ Coloque una taza debajo del vaporizador Profi-Auto-Cappuccino.
- ▶ Gire la palanca selectora del tubo a la posición Espuma de leche .

- ▶ Pulse el botón Vapor.  
**CALENTANDO**  
Tan pronto como la IMPRESSA se haya calentado, en el visualizador aparecerá **LISTO**.
- ▶ Pulse el botón Vapor.  
**VAPOR**, se prepara la espuma de leche.  
El proceso se detiene automáticamente una vez alcanzada la cantidad de vapor preajustada.



- i** Puede interrumpir en cualquier momento la preparación de la espuma de leche. Para este fin, pulse cualquier botón.
- i** Durante la preparación de la espuma de leche, puede modificar la cantidad preajustada girando el Rotary Switch.
- i** **Durante unos 40 segundos** puede seguir preparando espuma de leche.



- ▶ Coloque la taza debajo de la salida de café.
- ▶ Pulse el botón 1 Café espresso.  
En el visualizador aparece **1 ESPRESSO**. Después se indica brevemente la intensidad.  
La cantidad de agua preajustada pasa a la taza.  
La preparación finaliza automáticamente. En el visualizador aparece **LISTO**.

El vaporizador Profi-Auto-Cappuccino debe ser enjuagado y limpiado regularmente para que su funcionamiento sea correcto. Puede obtener más información en el capítulo 8 «Conservación – Vaporizador Profi-Auto-Cappuccino».

Un práctico complemento para todos los amantes de las especialidades con leche son los excelentes recipientes de leche de JURA. Para más información sobre los accesorios de JURA, véase el capítulo 11 «Accesorios y servicio técnico».

## Café premolido

Tiene la posibilidad de utilizar un segundo tipo de café a través del embudo para café premolido.

La preparación de todas las especialidades de café con café premolido sigue este mismo modelo.

- i** No añada nunca más de dos cucharas dosificadoras 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 ha puesto demasiado poco café premolido, se indica **ESCASO CAFE POLVO** y la IMPRESSA interrumpe el proceso.

## 5 Preparación pulsando un botón

- i** La especialidad de café deseada ha de ser preparada dentro de aprox. 1 minuto después de poner el café premolido. De lo contrario, la IMPRESA interrumpe el proceso y se queda de nuevo lista para funcionar.

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

- ▶ Coloque una taza debajo de la salida de café.
- ▶ Abra la tapa del compartimento para accesorios, saque la cuchara dosificadora para café premolido y vuelva a cerrar la tapa.
- ▶ Abra la tapa para el café premolido.

LLENAR CAFE POLVO

- ▶ Ponga una cuchara dosificadora rasa de café premolido en el embudo.
- ▶ Vuelva a cerrar la tapa para el café premolido.

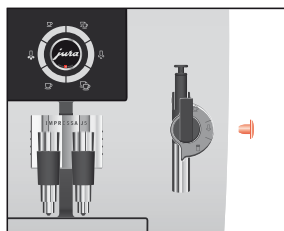
ELEGIR PRODUCTO

- ☞** ▶ Pulse el botón 1 Café.

En el visualizador aparece **1 CAFE**. Después se indica brevemente **CAFE POLVO**.

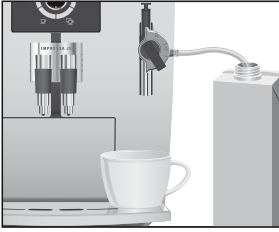
La cantidad de agua preajustada pasa a la taza, la preparación se detiene automáticamente. En el visualizador aparece **LISTO**.


## Leche caliente



**Condición previa:** Está montado el vaporizador Profi-Auto-Cappuccino.

- ▶ Tome el tubo de aspiración de leche incluido en el Welcome Pack.
- ▶ Retire la tapa protectora del vaporizador Profi-Auto-Cappuccino.
- ▶ Acople el tubo de aspiración de leche a la conexión destinada para ello del vaporizador Profi-Auto-Cappuccino.
- ▶ Introduzca el otro extremo en un Tetrapak de leche o conéctelo con un recipiente de leche.
- ▶ Coloque una taza debajo del vaporizador Profi-Auto-Cappuccino.



- ▶ Gire la palanca selectora del tubo a la posición Leche .
- ⇩ ▶ Pulse el botón Vapor.  
**CALENTANDO**  
Tan pronto como la IMPRESSA se haya calentado, en el visualizador aparecerá **LISTO**.
- ⇩ ▶ Pulse el botón Vapor.  
En el visualizador aparece **VAPOR**, se prepara la leche caliente.  
El proceso se detiene automáticamente una vez alcanzada la cantidad de vapor preajustada.
- i** Puede interrumpir en cualquier momento la preparación de leche. Para este fin, pulse cualquier botón.
- i** Durante la preparación de la leche puede modificar la cantidad preajustada girando el Rotary Switch.
- i** **Durante unos 40 segundos** puede seguir preparando leche. Después, el aparato tiene que calentar de nuevo.

El vaporizador Profi-Auto-Cappuccino debe ser enjuagado y limpiado regularmente para que su funcionamiento sea correcto. Podrá leer ver descripción en el capítulo 8 »Conservación – Vaporizador Profi-Auto-Cappuccino«.

## Agua caliente



Monte el tubo cambiabile de agua caliente para obtener un flujo de agua perfecto. Encontrará el tubo debajo de la tapa del compartimento para accesorios.

---

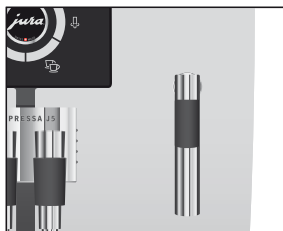
Peligro de escaldadura por salpicaduras de agua caliente.

- ▶ Evite el contacto directo con la piel.
- 

Cambie en primer lugar el tubo:

- ▶ Retire con cuidado el vaporizador Profi-Auto-Cappuccino del Connector System®.
- ▶ Abra la tapa del compartimento para accesorios. Saque el vaporizador de agua caliente y vuelva a cerrar la tapa.

## 5 Preparación pulsando un botón



- ▶ Monte el vaporizador de agua caliente en el Connector System® girándolo ligeramente.
  - ▶ Coloque una taza debajo de la salida de agua caliente.
  - ▶ Pulse el botón Agua caliente.
    - En el visualizador aparece **AGUA**, después se indica brevemente la temperatura preajustada.
    - La cantidad de agua preajustada pasa a la taza, la preparación se detiene automáticamente.
    - LISTO**
- i** Pulsando varias veces el botón Agua caliente (**dentro de aprox. 2 segundos**) puede ajustar la temperatura individualmente. Este ajuste no se guarda en memoria.
- i** **Durante** la preparación puede modificar la cantidad girando el Rotary Switch.

## 6 Ajustes permanentes según el tamaño de taza

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

El ajuste **permanente** 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.

**Condición previa:** En el visualizador aparece **LISTO**.

- ▶ Coloque una taza de café espresso debajo de la salida de café.
  - ▶ Pulse y **mantenga pulsado** el botón 1 Café espresso. En el visualizador aparece **1 ESPRESSO**.
  - ▶ **Mantenga pulsado** el botón 1 Café espresso hasta que aparezca **SUFICIENTE CAFE ?**.
  - ▶ Suelte el botón 1 Café espresso.
    - ▶ Se inicia la preparación del café y el café espresso pasa a la taza.
    - ▶ Pulse cualquier botón cuando la cantidad de espresso en la taza sea suficiente.
- La preparación del espresso se detiene. En el visualizador aparece brevemente **OK**. La cantidad de agua ajustada para un café espresso se memoriza de forma **permanente**.

- i** Puede modificar este ajuste en cualquier momento repitiendo este proceso.

## 7 Ajustes permanentes en el modo de programación

### Productos




A continuación se presentan los ajustes que puede realizar de forma permanente:

Producto	Temperatura	Aroma	Cantidad
1 Café espresso	NORMAL, ALTA	SUAVE, NORMAL, FUERTE, EXTRA	15 ML - 240 ML
2 Cafés espresso	NORMAL, ALTA	-	15 ML - 240 ML (por taza)
1 Café	NORMAL, ALTA	SUAVE, NORMAL, FUERTE, EXTRA	15 ML - 240 ML
2 Cafés	NORMAL, ALTA	-	15 ML - 240 ML (por taza)
Agua caliente	BAJA, NORMAL, CALIENTE	-	15 ML - 450 ML
Vapor	-	-	3 SEC - 120 SEC

Los ajustes permanentes en el modo de programación se adaptan siempre al mismo modelo.

**Ejemplo:** Modo de cambiar la temperatura de 1 Espresso de NORMAL a ALTA.

**Condición previa:** En el visualizador aparece LISTO.

-  ▶ Pulse el Rotary Switch **hasta que** aparezca MANTENIM. .
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que aparezca PRODUCTO.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en el punto de programa.  
ELEGIR PRODUCTO

- i** En el próximo paso selecciona el botón para la especialidad de café para la que desea realizar el ajuste. Durante esta operación no se prepara ninguna especialidad de café.



- ▶ Pulse el botón 1 Café espresso.  
AGUA
- ▶ Gire el Rotary Switch hasta que aparezca  
TEMPERATURE.
- ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en el punto de programa.  
NORMAL
- ▶ Gire el Rotary Switch hasta que aparezca ALTA.
- ▶ Pulse el Rotary Switch para confirmar el ajuste.  
En el visualizador aparece brevemente OK.  
TEMPERATURE
- ▶ Gire el Rotary Switch hasta que en el visualizador aparezca SALIDA.
- ▶ Pulse el Rotary Switch para salir del punto de programa.  
PRODUCTO
- ▶ Gire el Rotary Switch hasta que en el visualizador aparezca SALIDA.
- ▶ Pulse el Rotary Switch para salir del modo de programación.  
LISTO

## Modo de ahorro de energía

En este punto de programa se puede ajustar de forma permanente un modo de ahorro de energía (Energy Safe Mode E.S.M.®).








Su IMPRESSA dispone de dos modos de ahorro de energía:

- ENERGIA —
  - Su IMPRESSA está continuamente lista para funcionar.
  - Todos los productos de café y leche, así como agua caliente, pueden ser preparados sin tiempos de espera.
- ENERGIA ✓
  - Su IMPRESSA cambia a la temperatura de ahorro después de unos 5 minutos y no está lista para funcionar.
  - Antes de realizar preparaciones de café, agua caliente o leche, el aparato calienta durante unos 30 segundos.

**i** En el ajuste básico está definido ENERGIA —.

**Ejemplo:** Modo de cambiar el nivel de ahorro de energía de **ENERGIA -** a **ENERGIA ✓**.









**Condición previa:** En el visualizador aparece **LISTO**.

-  ▶ Pulse el Rotary Switch **hasta que** aparezca **MANTENIM. .**
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que aparezca **ENERGIA -**.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en el punto de programa.  
**ECONOM. -**
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que aparezca **ECONOM. ✓**.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para confirmar esta selección.  
En el visualizador aparece brevemente **OK**.  
**ENERGIA ✓**
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que aparezca **SALIDA**.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para salir del modo de programación.  
**LISTO**

## Hora

Si se separa la máquina de la red, hay que volver a ajustar de nuevo la hora.

**Condición previa:** En el visualizador aparece **LISTO**.


-  ▶ Pulse el Rotary Switch **hasta que** aparezca **MANTENIM. .**
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que aparezca **HORA**.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en el punto de programa.  
En el visualizador aparece **---!---**.
-  ▶ Gire el Rotary Switch para ajustar las horas.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para confirmar el ajuste de las horas.
-  ▶ Gire el Rotary Switch para ajustar los minutos.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para confirmar el ajuste de los minutos.  
En el visualizador aparece brevemente **OK**.  
**HORA**
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que aparezca **SALIDA**.

- ▶ Pulse el Rotary Switch para salir del modo de programación.

LISTO

## Tiempo programable de conexión

El tiempo programable de conexión está desactivado en el ajuste básico y sólo puede ser ajustado si ya está ajustada la hora.

- i** La conexión programable sólo funciona si la máquina está conectada mediante el conmutador de alimentación  (Stand-by).

**Condición previa:** En el visualizador aparece LISTO.

- ▶ Pulse el Rotary Switch **hasta que** aparezca

MANTENIM. .

- ▶ Gire el Rotary Switch hasta que aparezca

MAQUINA EN.

- ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en el punto de programa.

En el visualizador aparece ---:---.

- ▶ Gire el Rotary Switch para ajustar las horas.

- ▶ Pulse el Rotary Switch para confirmar el ajuste de las horas.

- ▶ Gire el Rotary Switch para ajustar los minutos.

- ▶ Pulse el Rotary Switch para confirmar el ajuste de los minutos.

En el visualizador aparece brevemente OK.

MAQUINA EN

- ▶ Gire el Rotary Switch hasta que aparezca SALIDA.

- ▶ Pulse el Rotary Switch para salir del modo de programación.

LISTO








## Tiempo programable de desconexión

La desconexión programable de su IMPRESSA le ayuda a ahorrar energía.

- i** El tiempo programable de desconexión está ajustado a 5 horas en el ajuste básico. Esto significa que el aparato se desconecta automáticamente 5 horas después de haber sido utilizado la última vez.
- i** El tiempo programable de desconexión puede ser ajustado entre 0,5 y 15 horas, o se puede poner en desactivado.

**Ejemplo:** Modo de cambiar el tiempo programable de desconexión de 5 a 10 horas.

**Condición previa:** En el visualizador aparece **LISTO**.

-  ▶ Pulse el Rotary Switch **hasta que** aparezca **MANTENIM.**
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que aparezca **APAGAR EN**.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en el punto de programa.  
En el visualizador aparece **5 HORAS**.
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **10 HORAS**.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para confirmar el ajuste.  
El ajuste está programado, en el visualizador aparece brevemente **OK**.  
**APAGAR EN**
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que aparezca **SALIDA**.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para salir del modo de programación.  
**LISTO**




## Unidad Cantidad de agua/Formato de hora

La unidad de la cantidad de agua viene ajustada de fábrica. Puede ajustar como unidad de la cantidad de agua **ML** o **OZ**.








El formato de la hora viene ajustado de fábrica. Puede ajustar los formatos **24 HORAS** o **AM/PM**.

**Ejemplo:** Modo de cambiar la unidad de la cantidad de agua de **ML** a **OZ**.

**Condición previa:** En el visualizador aparece **LISTO**.

-  ▶ Pulse el Rotary Switch **hasta que** aparezca **MANTENIM.**
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que aparezca **DISPLAY**.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en el punto de programa.  
**ML/OZ**.

**i** Para cambiar el formato de la hora, gire el Rotary Switch hasta que aparezca **24H/AM PM**.

-  ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en el punto de programa.  
**ML**
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que aparezca **OZ**.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para confirmar el ajuste.  
En el visualizador aparece brevemente **OK**.  
**ML/OZ**
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que aparezca **SALIDA**.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para salir del punto de programa.  
**DISPLAY**
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que aparezca **SALIDA**.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para salir del modo de programación.  
**LISTO**

## Idioma

El idioma lo ha ajustado usted durante la primera puesta en funcionamiento.

Puede elegir entre los siguientes idiomas;

- Alemán
- Inglés
- Francés
- Italiano
- Holandés
- Español

**Ejemplo:** Modo de cambiar el idioma de **ESPAÑOL** a **ENGLISH**.

**Condición previa:** En el visualizador aparece **LISTO**.



▶ Pulse el Rotary Switch **hasta que** aparezca **MANTENIM.**



▶ Gire el Rotary Switch hasta que aparezca **IDIOMA**.



▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en el punto de programa.

**ESPAÑOL**



▶ Gire el Rotary Switch hasta que aparezca **ENGLISH**.



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

**LANGUAGE**



▶ Gire el Rotary Switch hasta que aparezca **EXIT**.



▶ Pulse el Rotary Switch para salir del modo de programación.

En el visualizador aparece **READY**.

## 8 Conservación

Su IMPRESSA dispone de los siguientes programas de conservación integrados:

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

**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 usted pueda disfrutar mucho tiempo de ella y para garantizar siempre la calidad óptima de café.

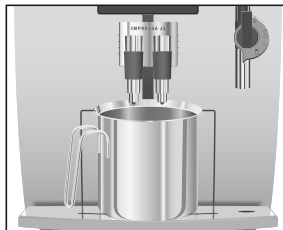
Proceda del siguiente modo:

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




### Enjuagar la máquina

Al conectar la IMPRESSA, se solicita un proceso de enjuague después del calentamiento y se enciende el botón Conservación . Pulsando el botón Conservación, se activa el proceso de enjuague.

Al desconectar la IMPRESSA, se activa automáticamente el proceso de enjuague.



**Condición previa:** En el visualizador aparece **LISTO**.


- ▶ Coloque un recipiente debajo de la salida de café.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch **hasta que** aparezca **MANTENIM.**
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en el punto de programa.  
**ENJUAGAR**
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para activar el proceso de enjuague.  
**ENJUAGA**, el enjuague se detiene automáticamente, su IMPRESA está lista para funcionar.


## Cambiar el filtro

- i** El efecto del filtro se agota después de haber pasado 50 litros de agua por él. Su IMPRESA solicita un cambio de filtro.
- i** El efecto del filtro se agota a los dos meses. Controle la duración mediante el disco indicador de fecha situado en el portacartuchos.
- i** Si el cartucho de filtro CLARIS no está activado, no aparece ningún requerimiento de cambio de filtro.

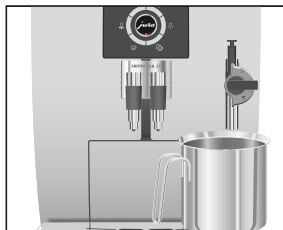
## Cambio por requerimiento

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

**Condición previa:** En el visualizador se indica **FILTRO / LISTO** y está encendido el botón Conservación .

-  ▶ Pulse el botón Conservación.  
**CAMBIAR**
- ▶ Retire el depósito de agua y vacíelo.
- ▶ Abra el portacartuchos y quite el cartucho de filtro CLARIS plus viejo así como la pieza de prolongación.
- ▶ Coloque la prolongación arriba en un cartucho de filtro CLARIS plus nuevo.





- ▶ 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 de grifo fresca y fría, y colóquelo de nuevo en su sitio.
- ▶ Coloque un recipiente (como mínimo de 500 ml) debajo del vaporizador Profi-Auto-Cappuccino.
- ▶ Gire la palanca selectora del tubo a la posición Vapor ☽.
- ☼ ▶ Pulse el botón Conservación.  
**FILTRO ENJUAGA**, sale agua por el tubo.

- i** Puede interrumpir en cualquier momento el enjuague del filtro. Para este fin, pulse cualquier botón.
- i** El agua puede presentar una ligera coloración. Esta no afectará ni la salud ni el sabor.

El enjuague del filtro termina automáticamente después de aprox. 500 ml.

En el visualizador aparece **CALENTANDO**, después se indica **LISTO**.

- @ También puede probar el proceso »Cambiar filtro« en línea. Visite el Knowledge Builder en [www.jura.com](http://www.jura.com).

## Cambio manual del filtro

Puede activar el proceso de »Cambio de filtro« manualmente.

**Condición previa:** El filtro está activado y en el visualizador aparece **LISTO**.

- ⌚ ▶ Pulse el Rotary Switch **hasta que** aparezca **MANTENIM.**
- ⌚ ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en el punto de programa. **ENJUAGAR**
- ⌚ ▶ Gire el Rotary Switch hasta que aparezca **FILTRO**.
- ⌚ ▶ Pulse el Rotary Switch. **CAMBIAR**

- ▶ Continúe con el **segundo** requerimiento de acción (marcado por ►) tal y como viene descrito bajo **»Cambio por requerimiento«**.

## Limpiar la máquina

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

### ATENCIÓN

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.

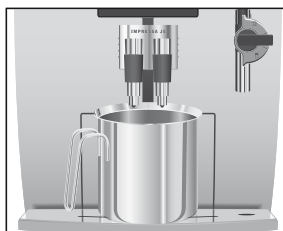
- i** El programa de limpieza dura aprox. 15 minutos.
- i** No interrumpa el programa de limpieza. La calidad de la limpieza sería afectada por ello.
- i** Puede adquirir pastillas de limpieza JURA en su comercio especializado.

@ También puede probar el proceso »Limpiar la máquina« en línea. Visite el Knowledge Builder en [www.jura.com](http://www.jura.com).

### Limpieza por requerimiento

**Condición previa:** En el visualizador se indica **LIMPIAR / LISTO**, está encendido el botón Conservación **☼**.

- ☼** ▶ Pulse el botón Conservación.  
**VACIAR RECIPIENTE**
- ▶ Vacíe la bandeja recogegotas y el depósito de posos y vuelva a colocar estos componentes.  
**PRESIONAR MANTENIM.**, está encendido el botón Conservación **☼**.
- ▶ Coloque un recipiente (como mínimo de 500 ml) debajo de la salida de café.
- ☼** ▶ Pulse el botón Conservación.  
**LIMPIA**, sale agua por las toberas de salida del café.  
El proceso se interrumpe, **INTRODUCIR PASTILLA**.
- ▶ Abra la tapa del embudo para café premolido.





- ▶ Eche una pastilla de limpieza JURA en el embudo.
  - ▶ Cierre la tapa del embudo.
- PRESIONAR MANTENIM., está encendido el botón Conservación
- ▶ Pulse el botón Conservación.
- LIMPIA
- Fluye agua reiteradamente de la salida de café. El proceso se interrumpe, VACIAR RECIPIENTE.
- ▶ Vacíe la bandeja recogegotas y el depósito de posos y vuelva a colocar estos componentes.
- La limpieza ha concluido. La IMPRESSA de nuevo está lista para funcionar.

## Limpieza manual

Puede activar el proceso »Limpiar la máquina« manualmente.

**Condición previa:** En el visualizador aparece LISTO.

- ▶ Pulse el Rotary Switch **hasta que** aparezca MANTENIM..
  - ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en el punto de programa. ENJUAGAR
  - ▶ Gire el Rotary Switch hasta que aparezca LIMPIAR.
  - ▶ Pulse el Rotary Switch. VACIAR RECIPIENTE
- ▶ Continúe con el **segundo** requerimiento de acción (marcado por ▶) tal y como viene descrito bajo »**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 irritaciones en la piel y en los ojos.

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

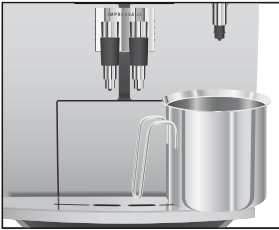
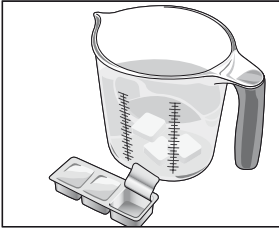
El contacto del producto descalcificador con superficies delicadas puede provocar daños en ellas.


- ▶ Elimine inmediatamente las salpicaduras.
- 

- i** El programa de descalcificación dura aproximadamente 40 minutos.
- i** Puede adquirir pastillas de descalcificación JURA en su comercio especializado.
- i** Si utiliza un cartucho de filtro CLARIS plus y éste ha sido activado, no aparecerá ningún requerimiento de descalcificación.

- @ También puede probar el proceso »Descalcificar la máquina« en línea. Visite el Knowledge Builder en [www.jura.com](http://www.jura.com).

## Descalcificación por requerimiento



**Condición previa:** En el visualizador se indica **DESCALC./ LISTO** y está encendido el botón Conservación .

 ▶ Pulse el botón Conservación.


**VACIAR RECIPIENTE**

▶ Vacíe la bandeja recogegotas y el depósito de posos y vuelva a colocar estos componentes.

**AGENTE EN TANQUE**

▶ Retire el depósito de agua y vacíelo.

▶ Disuelva el contenido de una bandeja blister (3 pastillas de descalcificación JURA) completamente en un recipiente con 500 ml de agua. Este proceso puede tardar algunos minutos.

▶ Vierta la solución en el depósito de agua vacío y colóquelo. **AGENTE EN TANQUE**, está encendido el botón Conservación .

▶ Retire el tubo.

▶ Coloque un recipiente (como mínimo de 500 ml) debajo del Connector System®.

 ▶ Pulse el botón Conservación.

**DESCALC.**

Comienza a salir agua del Connector System®. El botón Conservación parpadea durante el proceso de descalcificación.

El proceso se detiene automáticamente, **VACIAR RECIPIENTE**.

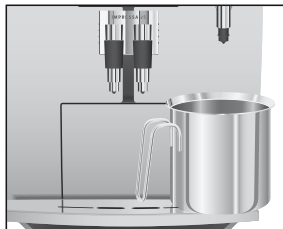
▶ Vacíe la bandeja recogegotas y el depósito de posos y vuelva a colocar estos componentes.

▶ Vacíe el recipiente colocado debajo del Connector System®. **LLENAR CONTE. AGUA**

▶ Enjuague minuciosamente el depósito de agua y llénelo con agua del grifo fría y fresca.

▶ Coloque de nuevo en su sitio el depósito de agua.

**PRESIONAR MANTENIM.**, está encendido el botón Conservación .



- ▶ Coloque un recipiente debajo del Connector System®.
  - ☼ ▶ Pulse el botón Conservación.  
Comienza a salir agua del Connector System®.  
El proceso se detiene automáticamente, **VACIAR RECIPIENTE.**
  - ▶ Vacíe la bandeja recogegotas y el depósito de posos y vuelva a colocar estos componentes.
  - ▶ Coloque de nuevo el tubo.  
El proceso de descalcificación ha concluido. La IMPRESSA calienta y, después, vuelve a estar 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.

**Condición previa:** En el visualizador aparece **LISTO** y el filtro no está activado.

- ⌚ ▶ Pulse el Rotary Switch **hasta que** aparezca **MANTENIM. .**
- ⌚ ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en el punto de programa.  
**ENJUAGAR**
- ⌚ ▶ Gire el Rotary Switch hasta que aparezca **DESCALO. .**
- ⌚ ▶ Pulse el Rotary Switch.  
**VACIAR RECIPIENTE**
- ▶ Continúe con el **segundo** requerimiento de acción (marcado por ▶) tal y como viene descrito bajo »**Descalcificación por requerimiento**«.

### Enjuagar el vaporizador Profi-Auto-Cappuccino



Para que el vaporizador Profi-Auto-Cappuccino funcione sin problemas, debería enjuagarlo con agua **después de cada** preparación de leche.

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



## Limpiar el vaporizador Profi-Auto-Cappuccino

### ATENCIÓN

- ▶ Quite el tubo de aspiración de leche del Tetrapak de leche o del recipiente de leche.
- ▶ Llene un recipiente con 250 ml de agua fresca y sumerja dentro de este el tubo de aspiración de leche.
- ▶ Coloque un recipiente debajo del vaporizador Profi-Auto-Cappuccino.
- ▶ Gire la palanca selectora a la posición Espuma de leche  o Leche .
- ⚡ ▶ Pulse el botón Vapor.  
CALENTANDO  
LISTO
- ⚡ ▶ Vuelva a pulsar el botón Vapor.  
VAPOR, se enjuagan el tubo de salida y el tubo de aspiración.
- ▶ Pulse cualquier botón tan pronto como pase agua limpia a la taza.

Para que su vaporizador Profi-Auto-Cappuccino funcione correctamente, debería limpiarlo **diariamente** siempre que haya preparado leche.

---

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.

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

- @ También puede probar el proceso »Limpiar el vaporizador Profi-Auto-Cappuccino« en línea. Visite el Knowledge Builder en [www.jura.com](http://www.jura.com).

## 8 Conservación



- ▶ Coloque un recipiente debajo del vaporizador Profi-Auto-Cappuccino.
- ▶ Llene un recipiente con 250 ml de agua fresca y añada un tapón (máx. 15 ml) con detergente Auto-Cappuccino.
- ▶ Sumerja el tubo de aspiración de leche en el recipiente.
- ▶ Gire la palanca selectora a la posición Espuma de leche ☕ o Leche ☑.



- ▶ Pulse el botón Vapor.

CALENTANDO  
LISTO



- ▶ Vuelva a pulsar el botón Vapor.

VAPOR



- ▶ Gire el Rotary Switch hasta que en el visualizador se indique **60 SEC.**  
**VAPOR**, se limpian el tubo de salida y el tubo de aspiración.

- ▶ Pulse cualquier botón tan pronto como el recipiente con el detergente Auto-Cappuccino esté vacío.

- ▶ Enjuague bien el recipiente, llénelo con 250 ml de agua fresca y sumerja dentro de éste el tubo de aspiración de leche.

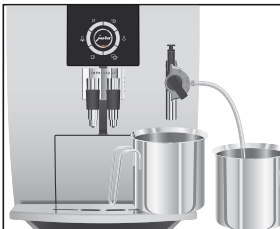


- ▶ Pulse el botón Vapor.



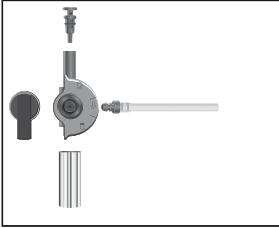
- ▶ Gire el Rotary Switch hasta que en el visualizador se indique **60 SEC.**  
**VAPOR**, el tubo de salida y el tubo de aspiración de leche se enjuagan con agua fresca.

- ▶ Pulse cualquier botón tan pronto como el recipiente con el agua esté vacío.





## Despiezar el vaporizador Profi-Auto-Cappuccino



- ▶ Retire con cuidado el vaporizador Profi-Auto-Cappuccino del Connector System®.
- ▶ Desmonte los componentes del vaporizador Profi-Auto-Cappuccino.
- ▶ Enjuague minuciosamente todas las piezas del tubo poniéndolas bajo el grifo del agua.
- ▶ Vuelva a montar el vaporizador Profi-Auto-Cappuccino y acóplelo al Connector System®. Ahora estará terminada la limpieza del vaporizador Profi-Auto-Cappuccino.

## Eliminar cuerpos extraños



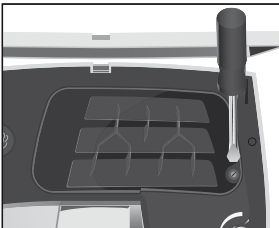
### ADVERTENCIA

Puede ocurrir que incluso el mejor café en grano presente cuerpos extraños entre los café en grano. Estos cuerpos extraños pueden bloquear el mecanismo de molienda.

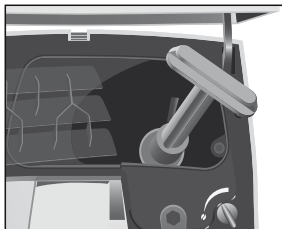
---

Magulladura de los dedos si el mecanismo de molienda está en funcionamiento.

- ▶ Antes de realizar trabajos en el mecanismo de molienda, desconecte la máquina mediante el botón On/Off  $\phi$ .
- ▶ Desconecte la máquina mediante el interruptor de alimentación  $\text{⏏}$ .



- 
- ▶ Abra la tapa del recipiente de café en grano y quite la tapa de protección de aroma.
  - ▶ Retire los café en grano mediante una aspiradora.
  - ▶ Suelte el tornillo en el recipiente de café en grano y rebata hacia arriba la protección de dedos.
  - ▶ Retire los restantes café en grano mediante una aspiradora.



- ▶ Aplique la llave para el mecanismo de molienda.
- ▶ Gire la llave **contra el sentido de las agujas del reloj** hasta que se suelte el cuerpo extraño agarrotado y quítelo.
- ▶ Vuelva a rebatir hacia abajo la protección de dedos y fíjela por medio del tornillo.
- ▶ Rellene el recipiente con café en grano de café y cierre la tapa de protección de aroma y la tapa del recipiente de café en grano.

## Limpiar el recipiente de café en grano



### ADVERTENCIA

Los café en grano de café pueden presentar una ligera capa de grasa que permanecerá en las paredes del recipiente de café en grano. Estos residuos pueden tener un efecto desfavorable en el resultado de la preparación de café. Por esto, limpie de vez en cuando el recipiente de café en grano.

---

Magulladura de los dedos si el mecanismo de molienda está en funcionamiento.

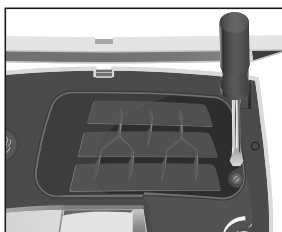
- ▶ Antes de realizar trabajos en el mecanismo de molienda, desconecte la máquina mediante el botón On/Off  $\phi$ .
- ▶ Desconecte la máquina mediante el interruptor de alimentación  $\text{⏻}$ .

---

**Condición previa:** Se indica **LLENAR CAFE**.

- ▶ Abra la tapa del recipiente de café en grano y quite la tapa de protección de aroma.
- ▶ Suelte el tornillo en el recipiente de café en grano y rebata hacia arriba la protección de dedos.
- ▶ Retire los restantes café en grano mediante una aspiradora.
- ▶ Limpie el recipiente de café en grano con un paño seco y blando.
- ▶ Vuelva a rebatir hacia abajo la protección de dedos y fíjela por medio del tornillo.
- ▶ Rellene el recipiente con café en grano de café y cierre la tapa de protección de aroma y la tapa del recipiente de café en grano.

La limpieza del recipiente de café en grano está concluida.



## Descalcificar el depósito de agua

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 según 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.
- ▶ 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 desarrollado 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 verlo 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 cuando compra 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 perjudiciales 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. En la práctica esto significa: Con cada preparación 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 – Colocar y activar el 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 usados los podrá devolver a su comerciante especializado. Éste 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 de mercado.

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 calefactor: 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).





1



2



3





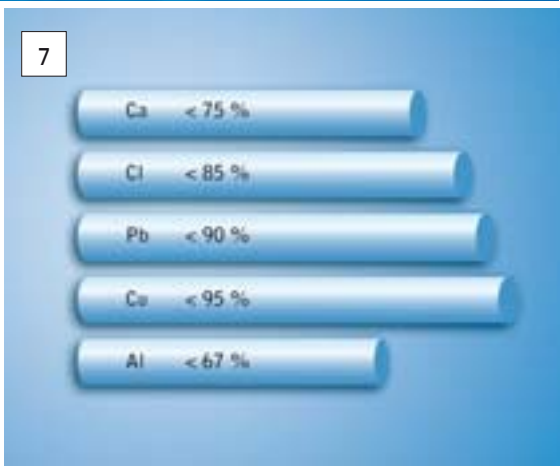




5



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 tubo 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 equipamiento están disponibles en los comercios especializados autorizados.

### Vaporizador Profi-Auto-Cappuccino

2 Cappuccino, Latte Macchiato pulsando un botón – fácilmente con el vaporizador Profi-Auto-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-Auto-Cappuccino

3 El vaporizador Easy-Auto-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 Auto-Cappuccino

**10** Limpie sus vaporizador Profi-Auto-Cappuccino y Easy-Auto-Cappuccino con el detergente Auto-Cappuccino de 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 visualizador de texto comprensible

Mensaje	Causa/Consecuencia	Medida
VACIAR RECIPIENTE	La bandeja recogegotas está llena. No puede preparar ni especialidades de café, ni agua caliente, ni productos de leche.	► Vacíe la bandeja recogegotas.
LLENAR CONTE. AGUA	El depósito de agua está vacío. No puede preparar ni especialidades de café, ni agua caliente, ni productos de leche.	► Llene el depósito de agua (véase el capítulo 2 »Preparación y puesta en funcionamiento – Llenar el depósito de agua«).
VACIAR CAJON	El depósito de posos está lleno. No puede preparar especialidades de café, pero es posible preparar agua caliente o leche.	► Vacíe el depósito de posos y la bandeja recogegotas.
FALTA RECIPIENTE	La bandeja recogegotas está puesta mal, o no está puesta. No puede preparar ni especialidades de café, ni agua caliente, ni productos de leche.	► Coloque en su sitio la bandeja recogegotas. ► Limpie los contactos metálicos atrás en la bandeja recogegotas.
LLENAR CAFE	El recipiente de café en grano está vacío. No puede preparar especialidades de café, pero es posible preparar agua caliente o leche.	► Llene el recipiente de café en grano (véase el capítulo 2 »Preparación y puesta en funcionamiento – Llenar el recipiente de café en grano«).
LIMPIAR	La IMPRESSA requiere una limpieza.	► Realice la limpieza (véase el capítulo 8 »Conservación – Limpiar la máquina«).
DESCALO.	La IMPRESSA requiere una descalcificación.	► Realice la descalcificación (véase el capítulo 8 »Conservación – Descalcificar la máquina«).

## 12 Mensajes en el visualizador de texto comprensible

Mensaje	Causa/Consecuencia	Medida
FILTRO	El cartucho de filtro CLARIS plus está agotado.	► Sustituya el cartucho de filtro CLARIS plus (véase el capítulo 8 «Conservación – Cambiar el filtro»).
CERRARSE CUBIERTA	La tapa para el café premolido está abierta.	► Cierre la tapa para el café premolido.
ESCASO CAFE POLVO	En el embudo de llenado hay demasiado poco café premolido, la IMPRESSA interrumpe el proceso.	► Ponga en la próxima preparación más café premolido (véase el capítulo 5 «Preparación pulsando un botón – Café premolido»).
CALOR ALTO	El sistema está demasiado caliente para iniciar un programa de conservación.	► Prepare una especialidad de café o agua caliente.

## 13 Eliminación de anomalías

Problema	Causa/Consecuencia	Medida
El mecanismo de molienda hace ruidos muy fuertes.	En el mecanismo de molienda hay cuerpos extraños (impurezas).	► Elimine el cuerpo extraño (véase el capítulo 8 «Conservación – Eliminar cuerpos extraños»).
Al espumar la leche, se crea demasiado poca espuma.	El vaporizador Profi-Auto-Cappuccino está sucio.	► Limpie el vaporizador Profi-Auto-Cappuccino (véase el capítulo 8 «Conservación – Enjuagar y limpiar el vaporizador Profi-Auto-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 se obstruye el tamiz.	► Ajuste un grado de molido más grueso en el mecanismo de molienda o utilice café premolido más grueso. (véase el capítulo 2 «Preparación y puesta en funcionamiento – Ajustar el mecanismo de molienda»).
La dureza del agua no puede ser ajustada.	Cartucho de filtro CLARIS plus está activado.	► Desactive el cartucho de filtro CLARIS plus.
Se indica <b>LLENAR CAFE</b> aunque el recipiente de café en grano ha sido llenado.	El mecanismo de molienda aún no está completamente lleno de café en grano.	► Prepare una especialidad de café.
No se indica <b>LLENAR CAFE</b> aunque el recipiente de café en grano está vacío.	El dispositivo de control de café en grano está sucio.	► Limpie el recipiente de café en grano (véase el capítulo 8 «Conservación – Limpiar el recipiente de café en grano»).
Se indica constantemente <b>VACIAR RECIPIENTE</b> .	Los contactos metálicos de la bandeja recogegotas están sucios o mojados.	► Limpie los contactos metálicos atrás en la bandeja recogegotas.

### 13 Eliminación de anomalías

Problema	Causa/Consecuencia	Medida
Se indica <b>LLENAR CONTE. AGUA</b> aunque el depósito de agua está lleno.	El flotador del depósito de agua está agarrotado.	► Descalcifique el depósito de agua (véase el capítulo 8 »Conservación – Descalcificar el depósito de agua«).
Se indica <b>ERROR 2.</b>	Por razones de seguridad, si la máquina ha estado expuesta al frío durante mucho tiempo, el proceso de calentamiento está bloqueado.	► Caliente la máquina a temperatura ambiente.
Se indican otros mensajes de <b>ERROR.</b>	–	► Desconecte la IMPRESSA mediante el conmutador de alimentación. Póngase en contacto con el servicio al cliente de su país (véase el capítulo 17 »JURA Contactos«)

- i** En caso de que no pueda eliminar las anomalías, póngase en contacto con el servicio al cliente de su país. Encontrará el número de teléfono en el capítulo 17 »JURA Contactos«.

## 14 Transporte y eliminación respetando el medio ambiente

### Transporte/Vaciar el sistema

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

Para proteger la IMPRESSA de heladas durante el transporte, hay que vaciar el sistema.

**Condición previa:** La IMPRESSA está desconectada (Stand-by, modo de espera).

- ▶ Quite el depósito de agua.
- ▶ Coloque un recipiente debajo de la salida de café.
- ▶ Pulse el botón Conservación **hasta que** aparezca **VACIA**.

Se produce una pequeña salida de agua del tubo. El proceso termina automáticamente. La IMPRESSA se desconecta.

- ▶ Desconecte su IMPRESSA mediante el interruptor 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«).

### 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

### Placa de características técnicas

- i** El voltaje y la intensidad varían según el test de seguridad. 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 AC = Tensión alterna en voltios
- W = Potencia en vatios

**CE** Este producto cumple todas la directivas CE pertinentes.









**S** Este producto cumple los requisitos del Reglamento sobre Directiva de Baja Tensión (NEV) y el Reglamento sobre la Compatibilidad Electromagnética (VEMV). El símbolo de seguridad es otorgado por el Departamento Suizo de Inspección para Corriente de Fuerza ESTI.

**UL** Este producto cumple todas la directivas UL pertinentes (Underwriters Laboratories Inc.<sup>®</sup>).

**SAA** Este producto cumple todas la directivas SAA pertinentes (Standards Association of Australia).

**CCC** Este producto cumple todas la directivas CCC pertinentes (China Compulsory Certification).

## Datos técnicos

Voltaje	 230 V AC, 50 Hz  120 V AC, 60 Hz  220 – 240 V AC, 50 Hz  220 V AC, 50 Hz
Potencia	1450 W
Comprobación de seguridad	   
Consumo de energía	12 Wh ECONOM. —
Consumo de energía	7 Wh ECONOM. ✓
Presión de bomba	estática máx. 15 bar
Capacidad del depósito de agua	2,1 l
Capacidad del recipiente de café en grano	250 g
Capacidad del depósito de posos	aprox. 16 porciones
Longitud del cable	aprox. 1,1 m
Peso	10,75 kg
Medidas (An x Al x P)	28,5 x 34,2 x 43,3 cm

## 16 Tecnologías clave y surtido IMPRESSA

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

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

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

**1b** Allí se prensa el polvo de forma ideal.

**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** La gama 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
- IMPRESSA Línea 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](http://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 niveles de alto rendimiento con conos de molido de acero templado.

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

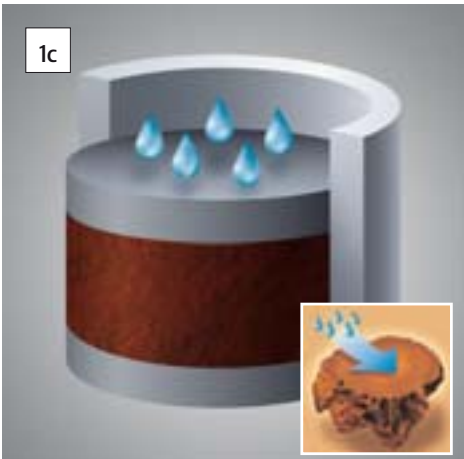
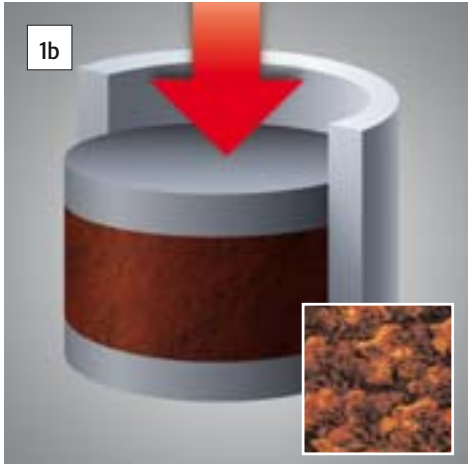
**5** Conductos de larga duración realizados en una aleación de acero inoxidable de excelente calidad conducen el agua a través de los bloques térmicos, donde se calienta hasta la temperatura correcta.





**I.P.B.A.S.**®

INTELLIGENT PRE BREW AROMA SYSTEM





IMPRESSA Z – Generation II



IMPRESSA S



IMPRESSA J



IMPRESSA F



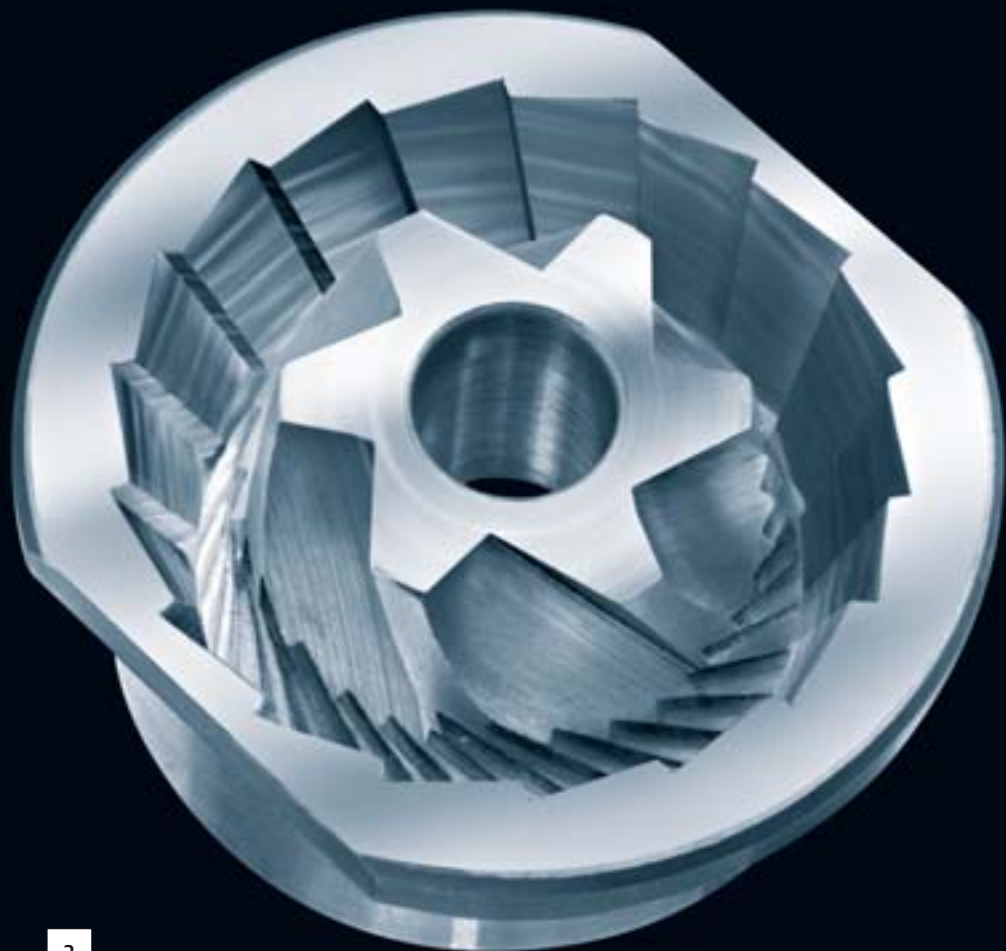
IMPRESSA C



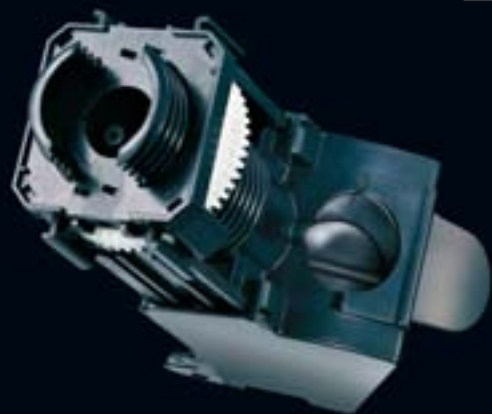
IMPRESSA X



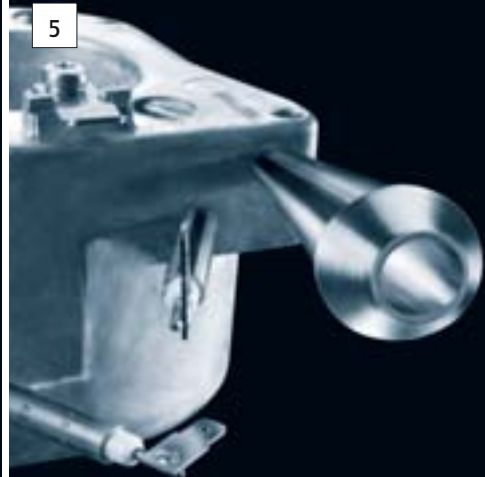
IMPRESSA Xf



3



4



5

## 17 Contactos JURA

### C

#### Chile

Comercial Santa Victoria

Servicio consumidor Tel. +56 99 128 46 39  
E-Mail  
roberto.weinberger@santavictoria.cl

Horario de atención De Lunes a Viernes  
de 09:00 a 18:30

Dirección Distribucion/ Comercial Santa Victoria  
Centro de Servicios Dalmacia 1121  
Providencia – Santiago

#### Colombia

Industrias Badenia LTDA

Servicio consumidor Tel. +57 1 210 44 74, 210 27 43  
E-Mail  
industriasbadenia@cable.net.co

Horario de atención Lunes – Viernes  
08:00 – 13:00, 14:00 – 18:00  
Sábado 09:00 – 13:00

Dirección Distribucion/ Industrias Badenia LTDA  
Centro de Servicios Calle 72 No. 9-55 OF. 804 Bogotá

#### Costa Rica

Commercial Capresso CC S.A.

Servicio consumidor Tel. (506) 2234-7404  
Fax (506) 2253-5296  
E-Mail info@grupocapresso.com

Horario de atención De lunes a viernes  
de 7:30 a.m. a 5:30 p.m.

Dirección Distribucion/ Commercial Capresso CC S.A.  
Centro de Servicios 75-2120 – Calle Blancos  
San José

### E

#### Ecuador

Fontaine S. A.

Servicio consumidor Tel. (593) 4 228 5584  
Fax. (593) 4 229 6339  
E-mail jura@grupofontaine.com  
www.grupofontaine.com

Horario de atención De Lunes a Viernes  
de 08.45 a 18.30  
Sábados de 08.45 a 14.00

Dirección Distribucion/ Fontaine S. A.  
Centro de Servicios Edificio Fontaine, Kennedy Norte Ave.  
Miguel H. Alcívar, Mz 1. Solares 10 y 11  
Guayaquil

#### El Salvador

Cafeco S.A

Servicio consumidor Tel. (503) 2289-6915  
E-mail cafeco.cafe@integra.com.sv

Horario de atención De Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a  
12:00 m.d.  
y de 2:00 p.m. a 5:30 p.m.

Dirección Distribucion/ Cafeco S.A  
Centro de Servicios Boulevard Merliot.  
Edificio Adebien II #5. Antiguo  
Cuscatlán.  
Departamento de La Libertad.

#### España

JURA Espresso SL

Servicio consumidor Tel. +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 Distribucion/ JURA Espresso SL  
Centro de Servicios Pol. Industrial Santiga  
C/Casal de Santa Coloma 6  
08210 Barberá del vallés  
Barcelona

**G****Guatemala**

Tostaduría de Café León

Servicio consumidor Tel. (502) 2476-7516  
E-mail café@cafeleon.net

Horario de atención De lunes a viernes  
de 8:00 a.m. a 5:30 p.m.

Dirección Distribucion/ Tostaduría de Café León  
Centro de Servicios 40 calle 22-65  
zona 12 Ciudad Guatemala

**H****Honduras**

Suministros y Servicios Agroindustriales

Servicio consumidor Tel. (504) 556-5101  
E-mail cl@boncafehl.com

Horario de atención De Lunes a Jueves  
de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.  
Viernes de 8:00 a.m. a 4:00 p.m

Dirección Distribucion/ Suministros y Servicios  
Centro de Servicios Agroindustriales  
Kilómetro 3 Boulevard del sur. San  
Pedro Sula.

**M****Mexico**

Corporativo BDG SA de CV

Servicio consumidor Tel. +52 55 57090915 / 5709 1897  
E-mail servicio@babani.com.mx

Horario de atención Lunes a Viernes de 09:00 am  
a 06:00 pm  
Sabados de 09:00 am a 02:00 pm

Dirección Distribucion/ Corporativo BDG SA de CV  
Centro de Servicios Dr. Vertiz 17, Col. Doctores  
Mexico 06720 DF  
Atencion: Ing. Alfredo Guarneros y/o  
Ing. Oscar Morales

**P****Panama**

Comercial Capresso Panamá

Servicio consumidor Tel. (506) 234-7404  
Fax (506) 253-5296  
E-mail info@grupocapresso.com

Horario de atención De lunes a viernes de 7:30 a.m.  
a 5:30 p.m.

Dirección Distribucion/ Comercial Capresso Panamá  
Centro de Servicios 75-2120 – Calle Blancos  
San José

**Peru**

Hansa cafe S.A.C

Servicio consumidor Tel. +51 1 479 9076  
Fax +51 1 479 9036  
E-mail hansa@hansacafe.com

Horario de atención De Lunes a Viernes  
de 9:00 am a 5:00 pm

Dirección Distribucion/ Hansa cafe S.A.C  
Centro de Servicios Mz. 2 Lote 7-8, 3ra Etapa Cieneguilla  
Lima

**Puerto Rico**

Comercial Capresso de Puerto Rico Inc.

Servicio consumidor Tel. (787) 723-9168  
E-Mail info@comercialcapresso.com

Horario de atención De Lunes a Viernes  
de 9:00 am a 5:00 pm  
9:00 am – 5:00 pm

Dirección Distribucion/ Comercial Capresso de Puerto Rico  
Centro de Servicios Inc.  
San Juan

## Índice

### A

- Accesorios 79
- Accesorios de conservación 80
- Accesorios de máquina 79
- Activar
  - Filtro 21
- Agua caliente 45
- Ajustar
  - Aroma 48
  - Cantidad de agua 47, 48
  - Cantidad de vapor 48
  - Dureza del agua 23
  - Intensidad de café 48
  - Mecanismo de molienda 24
  - Modo de ahorro de energía 49
  - Temperatura 48
- Ajustar la hora 50
- Ajustes
  - Ajuste permanente según tamaño el de taza 47
  - Ajustes permanentes en el modo de programación 48

### B

- Bandeja recogegotas 8
- Botón
  - Conservación 9
  - On/Off 9

### C

- Café 42
  - Premolido 43
- Café molido 43
- Cantidad
  - Productos, preparados 31
  - Programas de conservación, realizados 31
- Cantidad de agua
  - Ajustar 47
- Cappuccino 42
- Cartucho de filtro CLARIS plus 21
  - Activar 21
  - Cambiar 56
  - Colocar 21

- CLARIS plus 69, 77
- Colocar
  - Depósito de agua 19
  - Filtro 21
- Compartimento para accesorios 8
- Conectar
  - Máquina 25
- Connector System® 17
- Conservación 55
- Consulta
  - Estado de conservación 32
  - Información 31

### D

- Depósito de agua 8
  - Descalcificar 67
  - Llenar 19
- Depósito de posos 8
- Descalcificar
  - Depósito de agua 67
  - Máquina 60
- Desconectar
  - Máquina 25
- Display
  - Texto comprensible 8
- Dureza del agua 23
  - Ajustar 23
  - Determinar 23

### E

- Elementos de control 16
- Eliminar cuerpos extraños 65
- Enjuagar
  - Máquina 55
  - Vaporizador Profi-Auto-Cappuccino 63
- Especialidad de café 40
- Especialidades 34, 40
  - Especialidades de moda con leche 77
- Espresso 41
- Estado de conservación
  - Consultar 32

### F

- Filtro
  - Activar 21
  - Cambiar 56
  - Colocar 21

## G

- Grado de dureza del agua 23
- Granos de café
  - Llenar 19

## I

- Idioma
  - Ajustar 54
- Información
  - Consultar 31
- Internet 17

## L

- Leche 44
  - Caliente 44
  - Espumar 42
  - Tubo de aspiración de leche 8
- Limpiar
  - Máquina 58
  - Recipiente de café en grano 66
  - Vaporizador Profi-Auto-Cappuccino 62
- Llenar
  - Depósito de agua 19
  - Recipiente de café en grano 19

## M

- Máquina
  - Conectar 25
  - Descalcificar 60
  - Desconectar 25
  - Enjuagar 55
  - Instalación 18
  - Limpiar 58
- Mecanismo de multura
  - Ajustar 24
  - Llave 8
- Modo de ahorro de energía
  - Ajustar 49
- Modo de programación 48
  - Ajustes permanentes en el modo de programación 48
  - Aroma 48
  - Cantidad de agua 48
  - Cantidad de vapor 48
  - Idioma 54
  - Temperatura 48

## P

- Piedras
  - Eliminar 65
- Placa de características técnicas 94
- Premolido
  - Café 43
- Profi-Auto-Cappuccino
  - Vaporizador 42
- Programable
  - Tiempo de conexión 51
  - Tiempo de desconexión 52
- Programables
  - Ajustes 47, 48
- Puesta en funcionamiento 18
- Puesta en funcionamiento
  - Primera 20

## R

- Recipiente de café en grano 8
  - Limpiar 66
  - Llenar 19
- Requerimiento de acción 14
- Rezetas 34
- Rotary Switch 9, 16

## S

- Salida 17
- Salida de café
  - Ajustable en altura y ancho 17
  - Enjuagar 55
- Seguridad 10
- Servicio técnico 80

## T

- Tapa de protección de aroma 8
- Temperatura
  - Ajustar 48
- Texto comprensible
  - Visualizador 16
- Tiempo de conexión
  - Ajustar 51
- Tiempo de desconexión
  - Ajustar 52



## U

- Unidad
  - Cantidad de agua 53
  - Formato de hora 53
- Utilización
  - Conforme a lo previsto 10

## V

- Vaporizador
  - Vaporizador de agua caliente 45
  - Vaporizador Easy-Auto-Cappuccino 79
  - Vaporizador Profi-Auto-Cappuccino 42
- Vaporizador Profi-Auto-Cappuccino
  - Despiezar 65
  - Enjuagar 63
  - Limpia 63
- Voltaje 95





## Directivas

La máquina cumple las siguientes Directivas:

- 73/23/CEE del 19.02.1973 Directiva de Baja Tensión, incluida la 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 IMPRESSA J5 muestran el modelo IMPRESSA J5 Pianowhite. Su IMPRESSA puede diferir de ellas en algunos detalles.

## Observaciones del cliente

¡Su opinión es importante para nosotros!  
Utilice el enlace de contacto en [www.jura.com](http://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](http://www.jura.com)