



Manual de la IMPRESSA S9 One Touch



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 S9 One Touch

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES	4
Elementos de control	8
Utilización conforme a lo previsto	10
Para su seguridad	10
Manual de la IMPRESSA S9 One Touch	13
Descripción de símbolos.....	14
¡Bienvenidos al mundo de JURA!	15
1 IMPRESSA S9 One Touch	16
Connector System®	17
JURA en Internet.....	17
Knowledge Builder	17
2 Preparación y puesta en funcionamiento	18
Equipamiento	18
Instalación	18
Llenar el depósito de agua	18
Recipiente de café en granoLlenar	19
Primera puesta en funcionamiento.....	19
Colocar y activar el filtro	21
Determinar y ajustar la dureza del agua.....	23
Ajustar el mecanismo de molienda.....	24
Conectar	25
Desconectar (modo de espera)	25
3 Conozca las posibilidades de control	27
Preparación pulsando un botón.....	28
Ajustes puntuales antes de y durante la preparación.....	28
Adaptar de forma permanente la cantidad de agua al tamaño de taza.....	29
Ajustes permanentes en el modo de programación	31
Consultar información y estado de conservación.....	33
4 Recetas	36
5 Preparación pulsando un botón	42
Consejos de barista.....	42
Espresso	44
Café.....	44
Café especial	45
Cappuccino.....	45
Latte Macchiato	47

	Café premolido.....	49
	Leche caliente y espuma de leche.....	49
	Agua caliente	51
6	Ajustes permanentes en el modo de programación	53
	Productos.....	53
	Modo de ahorro de energía	56
	Hora y día de la semana	57
	Hora de conexión y desconexión programable.....	58
	Desconexión automática.....	60
	Enjuaga	60
	Unidad métrica Cantidad de agua/Formato de hora.....	61
	Idioma	62
7	Conservación	64
	Consejos de conservación	64
	Enjuagar la máquina.....	64
	Cambiar el filtro.....	65
	Limpiar la máquina.....	67
	Descalcificar la máquina	69
	Enjuagar el vaporizador Cappuccino.....	72
	Limpiar el vaporizador Cappuccino	74
	Despiezar y enjuagar el vaporizador Profi-Auto-Cappuccino.....	76
	Despiezar y enjuagar el vaporizador Easy-Auto-Cappuccino	76
	Eliminar impurezas	76
	Limpiar el recipiente de café en grano	77
	Descalcificar el depósito de agua.....	78
8	Cartucho de filtro CLARIS plus – Agua para un café perfecto	79
9	»La leche lo hace«	85
10	Accesorios y servicio técnico	87
11	Mensajes en el display	97
12	Eliminación de anomalías	99
13	Transporte y eliminación respetando el medio ambiente	101
	Transporte/Vaciar el sistema.....	101
	Eliminación.....	101
14	Datos técnicos	102
15	Tecnologías clave y surtido IMPRESA	104
16	Contactos JURA	109
	Índice	111

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 14 «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 molienda o en la tobera de café molido (by-pass del mecanismo de molienda). 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

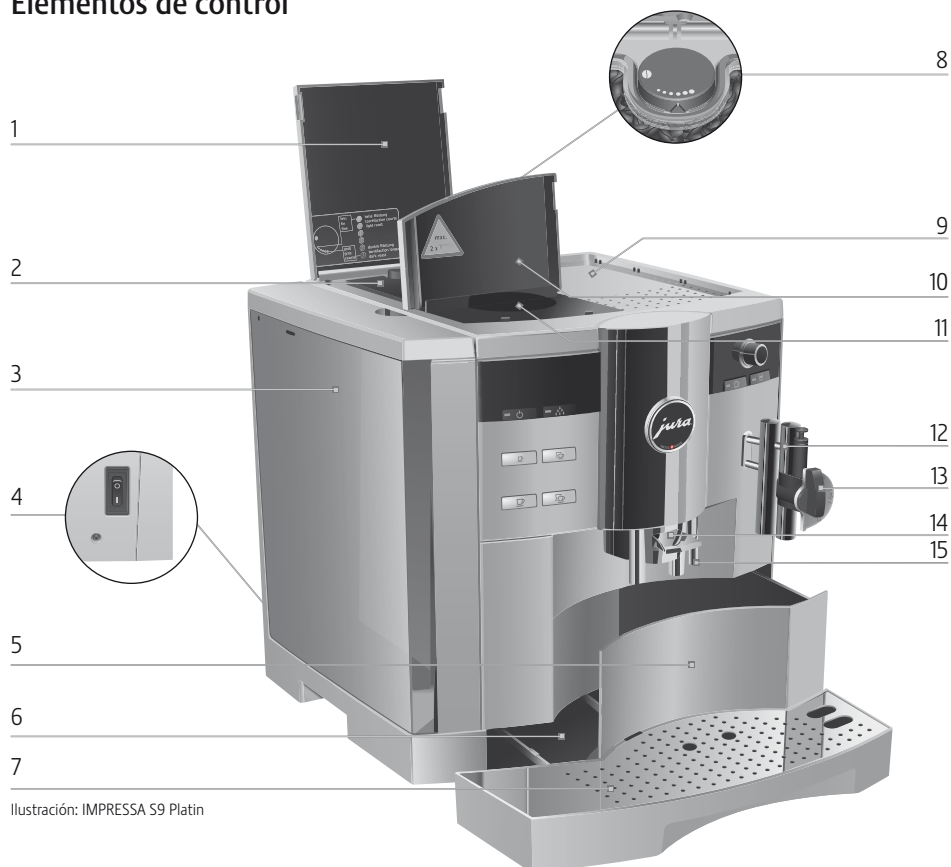











Ilustración: IMPRESSA S9 Platin








- | | | | |
|---|---|----|--|
| 1 | Tapa Recipiente de café en grano | 8 | Selector giratorio para ajuste del grado de molido |
| 2 | Recipiente de café en grano con tapa de protección de aroma | 9 | Superficie para colocar las tazas |
| 3 | Depósito de agua con asa | 10 | Tapa Embudo de relleno para café premolido |
| 4 | Interruptor de alimentación y cable de alimentación (parte posterior de la máquina) | 11 | Embudo de relleno para café premolido |
| 5 | Depósito de posos | 12 | Connector System® para vaporizadores intercambiables |
| 6 | Bandeja recogegotas | 13 | Vaporizador Profi-Auto-Cappuccino |
| 7 | Plataforma para tazas | 14 | Salida de café ajustable en altura |
| | | 15 | Salida de agua caliente |



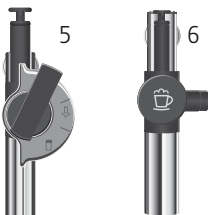
Cara frontal izquierda

- 1 Visualizador
- 2 Tapa Rotary Switch
- 3  Rotary Switch
-  Botón On/Off
-  Botón de conservación
-  Botón 1 Espresso
-  Botón 2 Espressos
-  Botón 1 Café
-  Botón 2 Cafés
-  Botón Café especial
-  Botón Café premolido

Cara frontal derecha

- 4  Selector
- 5 Vaporizador Profi-Auto-Cappuccino
- 6 Vaporizador Easy-Auto-Cappuccino
-  Símbolo Porción Agua caliente
-  Símbolo Agua caliente
-  Botón Cappuccino
-  Símbolo Porción Leche
-  Símbolo Leche
-  Botón Latte Macchiato

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



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 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 vaporizador:

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

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

- No deje nunca el cable de alimentación suelto y colgando. El cable de alimentación puede provocar tropezones o resultar dañado.
- Proteja la IMPRESSA de las influencias meteorológicas
- como la lluvia, las heladas y la radiación solar directa.
- No sumerja su IMPRESSA, ni los cables ni las conexiones en agua.
- No ponga su IMPRESSA ni sus componentes en el lavavajillas.
- Desconecte su IMPRESSA mediante el interruptor de alimentación antes de realizar operaciones de limpieza. Limpie la IMPRESSA siempre con un trapo húmedo, nunca mojado, y protéjala de salpicaduras de agua continuadas.
- Conectar la máquina sólo al voltaje de red especificado según la placa de características técnicas. La placa de características técnicas va fijada en la parte inferior de su IMPRESSA. Para más datos técnicos, consulte el capítulo 14 «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.

Utilización conforme a lo prescrito

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 S9 One Touch

Tiene entre sus manos el manual para su IMPRESSA S9 One Touch. 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 S9 One Touch, 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 IMPRESSA le resulte aún más fácil.



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



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

¡Bienvenidos al mundo de JURA!

Apreciada clienta, apreciado cliente:

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,

A handwritten signature in black ink, consisting of a stylized first name followed by a surname.

Emanuel Probst
General Manager

1 IMPRESSA S9 One Touch

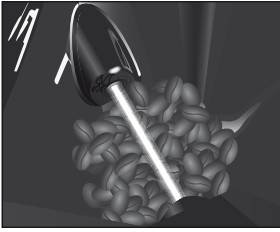
Sus sueños de café hechos realidad

El nuevo buque insignia de la línea IMPRESSA S entusiasma, dado que permite preparar cappuccino y latte macchiato pulsando un solo botón, sin desplazar la taza. Con su noble acabado de platino y el diseño renovado, esta máquina de alta calidad se adapta exactamente al espíritu de la época e irradia soberanía, estabilidad y competencia. Con cada especialidad de café que usted disfruta, esta cafetera pone de manifiesto estos atributos de forma impresionante.



- **One Touch Cappuccino/Latte Macchiato:** Su IMPRESSA S9 entusiasma preparando cappuccino pulsando un botón, sin necesidad de desplazar la taza. Espuma de leche caliente que cae en la taza y comienza a llenarla lentamente. Vapor que asciende y despierta en nosotros la alegría de disfrutar de una deliciosa especialidad. Café aromático que se fusiona con la leche y hace subir la corona de espuma. Éstos son los protagonistas de un espectáculo de sensualidad - el espectáculo de la preparación perfecta del café. Con la misma sencillez y sensualidad puede crearse un latte macchiato pulsando un solo botón.
- **Modo de ahorro de energía (E.S.M.®):** La IMPRESSA S9 One Touch le ayuda activamente a ahorrar energía. Gracias a los distintos niveles del modo de ahorro de energía el potencial de ahorro de energía puede adaptarse completamente a sus hábitos. A través del interruptor principal, la máquina también puede separarse completamente del circuito eléctrico, por ejemplo en caso de tiempos de ausencia prolongados.
- **Filosofía de manejo:** Tan solo pulsando y girando «navegará» sin perderse a través de todos los pasos de manejo y programación. Durante estas operaciones podrá examinar en cualquier momento los mensajes indicados en el display de texto comprensible/gráfico. Su gusto personal siempre está en el centro de atención. Simplemente elija la intensidad de café, la cantidad de agua y la temperatura según sus preferencias personales.





- **Tecnología profesional para el hogar:** El dispositivo de control de granos activo de su IMPRESSA S9 acaba de una vez por todas con el ruido de los molinillos de café que están girando en vacío, y también con tazas medio llenas. Siempre le señalará a tiempo si hay que rellenar el recipiente de granos de café. El nivel de llenado del recipiente de café en grano de 280 g es vigilado continuamente de forma óptica.

Connector System®

El Connector System® permite el uso de diferentes tipos de vaporizador Cappuccino:

- Vaporizador Profi-Auto-Cappuccino
 - Cappuccino/latte macchiato
 - Leche caliente
- Vaporizador Easy-Auto-Cappuccino
 - Cappuccino/latte macchiato

JURA en Internet

Visítenos en Internet.

- @ En 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 S9 de la manera más amena en el ordenador.

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

2 Preparación y puesta en funcionamiento

Este capítulo le proporciona la información necesaria para manejar su IMPRESSA sin problema alguno. Preparará su IMPRESSA paso a paso para disfrutar de su primer café.

Equipamiento

El equipamiento incluye:

- Su cafetera automática JURA IMPRESSA
- El Welcome Pack, que incluye:
 - El Manual de la IMPRESSA S9 One Touch
 - IMPRESSA S9 One Touch – Resumen de lo más importante
 - Cartucho de filtro CLARIS plus
 - Prolongación para el cartucho de filtro
 - Llave para el mecanismo de molienda
 - Cuchara dosificadora para café premolido
 - Pastillas de limpieza JURA
 - Tira reactiva Aquadur®
 - Detergente Auto-Cappuccino JURA
- Recipiente de leche con tubo de aspiración de leche
- Regalo de JURAWorld of Coffee

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

Instalación

Preste atención a los siguientes puntos cuando instale su IMPRESSA:

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

Llenar el depósito de agua

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

ATENCIÓN

La leche, el agua mineral y otros líquidos podrán dañar el depósito de agua o la máquina.

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

- ▶ Retire el depósito de agua y enjuáguelo con agua fría.
- ▶ Llene el depósito de agua con agua fresca y fría, y vuelva a colocarlo.

Recipiente de café en grano llenar

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

ATENCIÓN

Los granos de café tratados con aditivos (p. ej. azúcar), el café pre-molido y el café liofilizado dañan el mecanismo de molienda.

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

- ▶ Abra la tapa del recipiente de café en grano y quite la tapa de protección de aroma.
- ▶ Retire suciedad o impurezas que pudiera haber en el recipiente de café en grano.
- ▶ Rellene el recipiente con granos de café, cierre la tapa de protección de aroma y la tapa del recipiente.

Primera puesta en funcionamiento




ADVERTENCIA

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

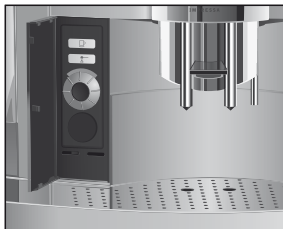
- ▶ No ponga jamás en funcionamiento la máquina si el cable de alimentación está deteriorado.

Condición previa: El depósito de agua y el recipiente de café en grano están llenos.

- ▶ Inserte el cable de alimentación en un enchufe.
- ▶ Conecte la IMPRESSA mediante el interruptor de alimentación situado en la parte posterior de la máquina. Está encendido el botón On/Off  (modo de espera).
- ▶ Pulse el botón On/Off para conectar la IMPRESSA. En el display aparece **SFRACHE DEUTSCH**.



2 Preparación y puesta en funcionamiento



- ▶ Abra la tapa del Rotary Switch.
- ⌚ ▶ Gire el Rotary Switch hasta que la lengua pretendida se visualice. Por ejemplo, **IDIOMA ESPAÑOL**.
- ⏻ ▶ Pulse el Rotary Switch para confirmar el idioma. En el display aparece durante breves instantes **CONFIRMADO ✓** para confirmar el ajuste. **HORA ---:---**
- ⌚ ▶ Gire el Rotary Switch para ajustar las horas. **HORA 12:00** (Ejemplo)
- ⏻ ▶ Pulse el Rotary Switch para confirmar el ajuste de las horas. **HORA 12:00**
- ⌚ ▶ Gire el Rotary Switch para ajustar los minutos. **HORA 12:45** (Ejemplo)
- ⏻ ▶ Pulse el Rotary Switch para confirmar el ajuste de los minutos. En el display aparece brevemente **CONFIRMADO ✓**. **DIA LUNES**
- ⌚ ▶ Gire el Rotary Switch para ajustar el día de la semana. **DIA MIERCOLES** (Ejemplo)
- ⏻ ▶ Pulse el Rotary Switch para confirmar el ajuste. En el display aparece brevemente **CONFIRMADO ✓**. **LLENAR SISTEMA / PULSAR ENJUAGADO**, el botón de conservación **☼** está encendido.



- ▶ Coloque un recipiente debajo de la salida del agua caliente y otro debajo del vaporizador.
- ☼ ▶ Pulse el botón de conservación. **LLENANDO SISTEMA**, el sistema se llena con agua, el botón de conservación parpadea. Se produce una pequeña salida de agua del vaporizador y de la salida del agua caliente. El proceso se detiene automáticamente, en el display aparece brevemente **BIENVENIDO A JURA**. **CALENTANDO** **PULSAR ENJUAGADO**, el botón de conservación **☼** está encendido.



- ▶ Coloque un recipiente debajo de la salida de café.
- ☼ ▶ Pulse el botón de conservación.
La máquina se enjuaga, el proceso termina automáticamente.
En el display aparece **ELIJA PRODUCTO**, su IMPRESSA está lista para funcionar.

- i** Después de la primera puesta en funcionamiento, no separe la IMPRESSA de la red durante 24 horas, para que se encuentre en el estado ideal de funcionamiento.
- i** Después de la primera preparación de una especialidad de café puede ocurrir que en el visualizador se indique **LLENAR CAFE** ya que el mecanismo de molienda aún no ha sido llenado completamente con granos de café. En este caso, prepare otra especialidad de café más.
- i** En caso de no haber podido ejecutar correcta y completamente la puesta en funcionamiento, póngase en contacto con el servicio al cliente de su país. Encontrará los datos de contacto en el capítulo 16 «Contactos JURA».

Colocar y activar el filtro

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

- @ También podrá probar en línea el proceso «Colocar el filtro». Visite el Knowledge Builder en www.jura.com.

Podrá encontrar más información sobre el cartucho de filtro CLARIS plus en el capítulo 8 «Cartucho de filtro CLARIS plus – Agua para un café perfecto».

- i** Realice el proceso «Colocar el filtro» sin interrupciones. De este modo, garantizará el funcionamiento óptimo de su IMPRESSA.

Condición previa: En el display aparece **ELIJA PRODUCTO**.

- ▶ Abra la tapa del Rotary Switch.
- ⦿ ▶ Pulse el Rotary Switch **hasta que** aparezca en el display **ENJUAGADO**.

2 Preparación y puesta en funcionamiento

- ⌚ ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **FILTRO NO.**
- ⌚ ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en el punto de programa.
FILTRO NO
- ⌚ ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **FILTRO SI.**
- ⌚ ▶ Pulse el Rotary Switch para confirmar el ajuste.
En el display aparece brevemente **CONFIRMADO ✓** para confirmar el ajuste.
COLOCAR FILTRO / PULSAR ENJUAGADO, el botón de conservación **⚡** está encendido.
- ▶ Saque del Welcome Pack un 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 fresca y fría, y vuelva a colocarlo.



- ▶ Coloque un recipiente (como mínimo de 500 ml) debajo del vaporizador.
- i** Si utiliza el **vaporizador Profi-Auto-Cappuccino**, ponga la palanca selectora del vaporizador en la posición Vapor **☞**.
- ⚡** ▶ Pulse el botón de conservación.
ENJUAG. FILTRO, sale agua por el vaporizador.
- 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 coloración no es ni insalubre ni afecta al sabor.

El enjuague del filtro termina automáticamente después de aprox. 500 ml. En el display aparece **ELIJA PRODUCTO**. El filtro está activado.

Determinar y ajustar la dureza del agua

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

La dureza del agua puede ser ajustada sin escalonamiento entre 1° dH y 30° dH. También puede ser desactivada, es decir que la IMPRESSA no comunica cuándo tiene que ser sometida a una descalcificación.







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

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

- ▶ Ponga la tira brevemente (un segundo) en el agua que sale del grifo. 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.
- Según el resultado, podrá ajustar ahora la dureza del agua.

Ejemplo: Así se cambia la dureza del agua de 16° dH a 25° dH.

Condición previa: En el display aparece ELIJA PRODUCTO.

- ▶ Abra la tapa del Rotary Switch.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch **hasta que** aparezca ENJUAGADO.
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique DUREZA 16° dH.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en el punto de programa. 16° dH
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique 25° dH.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para confirmar el ajuste. En el display aparece brevemente CONFIRMADO ✓. DUREZA 25° dH
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique SALIR.

- ▶ Pulse el Rotary Switch para salir del modo de programación.
En el display aparece **ELIJA PRODUCTO**.

Ajustar el mecanismo de molienda

ATENCIÓN

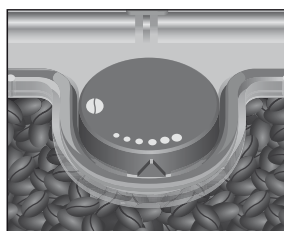
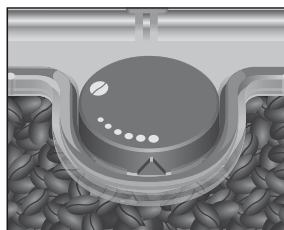
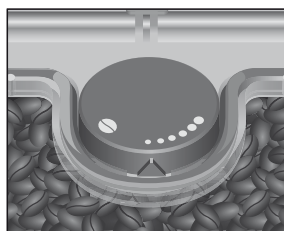
Usted puede adaptar el mecanismo de molienda sin escalonamiento al grado de torrefacción de su café.

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

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

Recomendamos:

- Para una torrefacción clara, un ajuste fino del grado de molido.
- Para una torrefacción oscura, un ajuste grueso del grado de molido.




Ejemplo: Así se cambia el grado de molido **durante** la preparación de un café.




- ▶ Abra la tapa del recipiente de granos.
- ▶ Coloque una taza debajo de la salida de café.
- ▶ Pulse el botón 1 Café.
El mecanismo de molienda comienza a trabajar, en el display aparece **1 CAFE**.
- ▶ Coloque el selector giratorio de ajuste del grado de molido en la posición correcta, **mientras** el mecanismo de molienda esté en funcionamiento.
El café se prepara, el grado de molido está ajustado.

Conectar

Al conectar la IMPRESSA se solicita automáticamente el proceso de enjuague, activándose éste al pulsar el botón de conservación.

En el modo de programación tiene la posibilidad de cambiar este ajuste para que la máquina active el enjuague de conexión automáticamente (véase el Capítulo 6 »Ajustes permanentes en el modo de programación – Enjuaga«).



Condición previa: Su IMPRESSA está conectada mediante el interruptor de alimentación, el botón On/Off  está encendido (modo de espera).

-  ▶ Pulse el botón On/Off para conectar la IMPRESSA.
En el display aparece brevemente **BIENVENIDO A JURA**.
CALENTANDO
PULSAR ENJUAGADO, el botón de conservación  está encendido.
- ▶ Coloque un recipiente debajo de la salida de café.
-  ▶ Pulse el botón de conservación.
La máquina se enjuaga, el proceso termina automáticamente.
En el display aparece **ELIJA PRODUCTO**, su IMPRESSA está lista para funcionar.



Desconectar (modo de espera)


Si desconecta su IMPRESSA, se enjuagarán las salidas con las que se hayan preparado una especialidad de café o leche.

- ▶ Coloque un recipiente debajo de la salida de café y otro debajo del vaporizador.
-  ▶ Pulse el botón On/Off.
En el display aparece **ENJUAG. MAQUINA**, la salida de café es enjuagada.
VAPORIZ DERECHO / PULSAR ENJUAGADO.
-  ▶ Pulse el botón de conservación.
ENJUAG. MAQUINA, la salida de café derecha es enjuagada.



2 Preparación y puesta en funcionamiento

- i** Si ha preparado un producto de leche, pero no ha realizado ninguna limpieza Cappuccino, aparecerá **LIMPIAR CAPPUCCINO** y se encenderá el botón de conservación ☼. Durante diez segundos tendrá la posibilidad de iniciar el proceso «Limpiar el vaporizador Cappuccino» pulsando el botón de conservación ☼.

La IMPRESSA está desconectada (modo de espera), el botón On/Off  está encendido.

- i** Al desconectar su IMPRESSA puede ocurrir que se oiga un silbido. Esto es debido al sistema técnico y no influye en el funcionamiento de la máquina.

3 Conozca las posibilidades de control

La IMPRESSA le prepara una excelente especialidad de café o leche 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 forma activa las propuestas de este capítulo. Merece la pena.

Conozca las siguientes posibilidades de control:

- Preparación pulsando un botón
- Ajustes puntuales **antes** y **durante** la preparación.
- Adaptar de forma permanente la cantidad de agua al tamaño de taza
- Ajustes permanentes en el modo de programación

i Mientras se está preparando una especialidad de café o leche, o agua caliente, usted podrá interrumpir en cualquier momento la preparación. 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.

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: Así se prepara un café.

Condición previa: En el display aparece **ELIJA PRODUCTO**.

▶ Coloque una taza debajo de la salida de café.

☞ ▶ Pulse el botón 1 Café.

Se indica **1 CAFE** y la intensidad preajustada del café.

La cantidad de agua preajustada pasa a la taza. La preparación se detiene automáticamente, en el display aparece durante breves instantes **DISFRUTE**. Después se indica **ELIJA PRODUCTO**.



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

Ajustes puntuales antes de y durante la preparación

Tiene la posibilidad de realizar diferentes ajustes antes y durante la preparación. Estos ajustes puntuales siguen siempre el mismo modelo y no se almacenan (memorizan).

Cambio de la intensidad del café antes de la preparación

Antes de la preparación, podrá cambiar la **intensidad de café** del **Café Especial**. Pueden seleccionarse las siguientes intensidades de café:

- ☞ (flojo)
- ☞☞ (suave)
- ☞☞☞ (normal)
- ☞☞☞☞ (fuerte)
- ☞☞☞☞☞ (extra)

Ejemplo: Así se prepara un café especial fuerte.

Condición previa: En el display aparece **ELIJA PRODUCTO**.

▶ Coloque una taza debajo de la salida de café.



- ▶ Abra la tapa del Rotary Switch.
- ☞ ▶ Pulse el botón Café Especial.
Se indica **ESPECIAL** y la intensidad preajustada del café.
- ⦿ ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **ESPECIAL 0000**.
- ⏻ ▶ Pulse el Rotary Switch, **mientras** se indique **ESPECIAL 0000**.
ESPECIAL 0000, la cantidad de agua preajustada pasa a la taza. La preparación se detiene automáticamente, en el display aparece durante breves instantes **DISFRUTE**. Después se indica **ELIJA PRODUCTO**.

Cambio de la cantidad de agua durante la preparación

Podrá modificar la **cantidad de agua** preajustada para todos los productos de café durante el proceso de preparación girando el Rotary Switch.

Ejemplo: Así se prepara un café con **110 ML**.

Condición previa: En el display aparece **ELIJA PRODUCTO**.

- ▶ Coloque una taza debajo de la salida de café.
- ▶ Abra la tapa del Rotary Switch.
- ☞ ▶ Pulse el botón 1 Café.
Se indica **1 CAFE** y la intensidad preajustada del café. Se inicia la preparación y el café pasa a la taza.
- ⦿ ▶ Gire el Rotary Switch **durante** la preparación hasta que se indique **1 CAFE 110 ML**.
La cantidad de agua ajustada pasa a la taza. La preparación se detiene automáticamente, en el display aparece durante breves instantes **DISFRUTE**. Después se indica **ELIJA PRODUCTO**.



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

Puede adaptar la cantidad de agua de todas las especialidades de café, Cappuccino, Latte Machiato, porción de agua caliente y porción de leche 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.

La adaptación permanente de la cantidad de agua al tamaño de la taza siempre sigue este modelo.

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

Condición previa: En el display aparece **ELIJA PRODUCTO**.



- ▶ Coloque una taza de espresso debajo de la salida de café.
- ☞ ▶ Pulse y **mantenga pulsado** el botón 1 Espresso.
Se indica **1 ESPRESSO** y la intensidad del café.
- ☞ ▶ **Mantenga pulsado** el botón Espresso hasta que aparezca **SUFICIENTE CAFE?**.
- ☞ ▶ **Suelte** el botón 1 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 se detiene. En el display aparece brevemente **CONFIRMADO ✓**. La cantidad de agua ajustada para un café espresso se almacena (memoriza) permanentemente. En el display aparece **ELIJA PRODUCTO**.

i Puede modificar este ajuste en cualquier 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 podrá efectuar los siguientes ajustes con efecto permanente:

Punto de programa	Subpunto	Explicación
ENJUAGADO	LIMPIAR CAPPUCCINO, ENJUAGAR MAQUINA, ENJUAGAR CAPPUCCINO, LIMPIAR MAQUINA, DESCALC. MAQUINA, CAMBIAR FILTRO	▶ Seleccione el programa de conservación deseado. Si no realiza ninguna acción, se abandonará el modo de programación en el punto de programa ENJUAGADO automáticamente después de aprox. cinco segundos.
PRODUCTO		▶ Seleccione sus ajustes para las especialidades de café y de leche, así como para el agua caliente.
FILTRO	FILTRO SI FILTRO 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)	DUREZA INACTIVA, 1 °dH - 30 °dH	▶ Ajuste la dureza del agua.
AHORRAR ENERGIA	AHORRAR NO, AHORRO NIVEL 1, AHORRO NIVEL 2	▶ Seleccione un modo de ahorro de energía.
HORA	-- --, DIA	▶ Ajuste la hora y el día de la semana.
MAQUINA ON/ OFF		▶ Ajuste la hora de conexión y desconexión individualmente para cada día de la semana.
APAGAR EN	APAGAR EN -- H, 0.5 H - 15 H	▶ Ajuste cuántas horas debe tardar la IMPRESSA en desconectarse automáticamente.



3 Conozca las posibilidades de control

Punto de programa	Subpunto	Explicación
ENJUAGUES	ENJUA INI, ENJUA CAPP	<ul style="list-style-type: none">▶ Ajuste si el enjuague de conexión debe ser activado manualmente o automáticamente.▶ Ajuste si la solicitud de enjuague Cappuccino debe hacerse inmediatamente ó 10 minutos después de lapreparación de una especialidad de leche.
INFORMACION		<ul style="list-style-type: none">▶ Mantenga el control sobre todas las especialidades de café y leche preparadas y consulte el estado de conservación.
CONFIG	ML/OZ, 24 H / AM PM	<ul style="list-style-type: none">▶ Seleccione la unidad métrica para la cantidad de agua y el formato de la hora.
IDIOMA	DEUTSCH ENGLISH FRANCAIS ITALIANO NL ESPANOL PORTUGUES	<ul style="list-style-type: none">▶ Seleccione su idioma.
SALIR		<ul style="list-style-type: none">▶ Salga del modo de programación.

Los ajustes en el modo de programación siguen siempre el mismo modelo.

Ejemplo: Modo de cambiar la intensidad de 1 Espresso de  (normal) a  (fuerte).

Condición previa: En el display aparece **ELIJA PRODUCTO.**

- ▶ Abra la tapa del Rotary Switch.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch **hasta que** aparezca **ENJUAGADO.**
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **PRODUCTO.**

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

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





- ▶ Pulse el botón 1 Espresso.
AGUA 45 ML
- ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **AROMA ☉☉☉**.
- ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en el punto de programa.
NORMAL ☉☉☉
- ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **FUERTE ☉☉☉☉**.
- ▶ Pulse el Rotary Switch para confirmar el ajuste.
En el display aparece brevemente **CONFIRMADO ✓**.
AROMA ☉☉☉☉
- ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **SALIR**.
- ▶ Pulse el Rotary Switch para salir del punto de programa.
ELIJA PRODUCTO
- ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **SALIR**.
- ▶ Pulse el Rotary Switch para salir del punto de programa.
PRODUCTO
- ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **SALIR**.
- ▶ Pulse el Rotary Switch para salir del modo de programación.
ELIJA PRODUCTO

Consultar información y estado de conservación




En el punto de programa **INFORMACION** podrá consultar la siguiente información:

- Cantidad de especialidades preparadas de café y de leche así como de agua caliente
- Estado de conservación y cantidad de programas de conservación realizados (limpieza, descalcificación, cambio de filtro)
- Cantidad de limpiezas Cappuccino realizadas

Condición previa: En el display aparece **ELIJA PRODUCTO**.

- ▶ Abra la tapa del Rotary Switch.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch **hasta que** aparezca **ENJUAGADO**.
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **INFORMACION**.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en el punto de programa. **TOTAL**, se indica la cantidad total de especialidades preparadas de café y de leche.
-  ▶ Gire el Rotary Switch para consultar más información.

i Además de los programas de conservación realizados, también se podrá indicar el correspondiente estado de conservación. La barra indica el actual estado de conservación. Si la barra está totalmente rellena, su IMPRESSA exige el correspondiente programa de conservación.

-  ▶ Pulse el Rotary Switch para salir del punto de programa. **INFORMACION**
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **SALIR**.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para salir del modo de programación. **ELIJA PRODUCTO**

4 Recetas

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

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

Cappuzino

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

- ▶ Repartir el jarabe de canela en 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

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

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









Café sueño invernal

Ingredientes	2 cafés espresso fuertes
(para 2 personas)	200 ml de cacao caliente
	1 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

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

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

5 Preparación pulsando un botón

En este capítulo va a conocer cómo preparar especialidades de café y leche así como agua caliente sin más ajustes.

En el capítulo 3 »Conozca las posibilidades de manejo« aprenderá a adaptar los ajustes a sus deseos particulares. O sírvase del capítulo 6 »Ajustes permanentes en el modo de programación«.

- i** Mientras se está preparando un producto de café o leche, o agua caliente, usted podrá interrumpir en cualquier momento la preparación. Para este fin, pulse cualquier botón.
- i** Durante la preparación podrá modificar la cantidad de agua preajustada girando el Rotary Switch.

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

Consejos de barista

Barista es la denominación utilizada para designar a los profesionales dedicados a la preparación de espresso y café. 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, el usuario dispone de diferentes posibilidades de ajuste. Pruébelo:

- **Intensidad del café:** Podrá cambiar la intensidad de café antes de la preparación o durante el proceso de molienda girando el Rotary Switch. A través de este ajuste puede 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 molienda.
- **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 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 evitan salpicaduras de café en la máquina y se garantiza 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 italiano por excelencia. El café espresso se corona con una capa de crema espesa.

Ejemplo: Así se prepara un café espresso.

Condición previa: En el display aparece **ELIJA PRODUCTO**.

- ▶ Coloque una taza de espresso debajo de la salida de café.
- ☞ ▶ Pulse el botón 1 Espresso.

Se indica **1 ESPRESSO** y la intensidad preajustada del café.

La cantidad de agua preajustada pasa a la taza. La preparación se detiene automáticamente, en el display aparece durante breves instantes **DISFRUTE**. Después se indica **ELIJA PRODUCTO**.

i **Dos espressos** se preparan colocando dos tazas debajo de la salida de café y pulsando el botón 2 Espressos ☞.



Café

Ejemplo: Así se prepara un café.

Condición previa: En el display aparece **ELIJA PRODUCTO**.

- ▶ Coloque una taza de café debajo de la salida de café.
- ☞ ▶ Pulse el botón 1 Café.

Se indica **1 CAFE** y la intensidad preajustada del café.

La cantidad de agua preajustada pasa a la taza. La preparación se detiene automáticamente, en el display aparece durante breves instantes **DISFRUTE**. Después se indica **ELIJA PRODUCTO**.

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



Café especial

Podrá cambiar la **intensidad de café** del café especial **antes** de la preparación.

Ejemplo: Así se prepara un café especial **fuerte** (☼☼☼☼).

Condición previa: En el display aparece **ELIJA PRODUCTO**.

- ▶ Coloque una taza debajo de la salida de café.
- ▶ Abra la tapa del Rotary Switch.
- ☕ ▶ Pulse el botón Café Especial.
ESPECIAL ☼
- ⦿ ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **ESPECIAL ☼☼☼☼**.
- ⏻ ▶ Pulse el Rotary Switch, **mientras** se indique **ESPECIAL ☼☼☼☼**.
ESPECIAL ☼☼☼☼, la cantidad de agua preajustada pasa a la taza. La preparación se detiene automáticamente, en el display aparece durante breves instantes **DISFRUTE**. Después se indica **ELIJA PRODUCTO**.



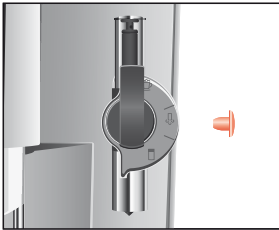
Cappuccino

Su IMPRESSA le preparará un Cappuccino simplemente pulsando un botón. Para esta operación la taza no ha de ser movida.

Cappuccino con el vaporizador Profi-Auto-Cappuccino

Condición previa: En el display aparece **ELIJA PRODUCTO**.

- ▶ Retire la tapa protectora del vaporizador Profi-Auto-Cappuccino.
- ▶ Acople el tubo de aspiración de leche (manguera) a la conexión destinada para ello (vaporizador). Utilice para un tetrabrik de leche la manguera larga, y para un recipiente de leche la corta.
- ▶ Introduzca el otro extremo en un tetrabrik de leche o conéctelo con el recipiente de leche.
- ▶ Coloque una taza debajo del vaporizador.
- ▶ Gire la palanca selectora del vaporizador a la posición Espuma de leche ☕.
- ☕ ▶ Pulse el botón Cappuccino.
Se indica **CAFFUCCINO** y la intensidad del café.



5 Preparación pulsando un botón

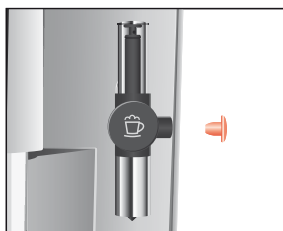
La espuma de leche comienza a prepararse. El proceso se detiene automáticamente una vez alcanzada la cantidad preajustada de leche.

Se inicia la preparación del café. La cantidad de agua preajustada pasa a la taza.

La preparación se detiene automáticamente, en el display aparece durante breves instantes **DISFRUTE**. Después se indica **ELIJA PRODUCTO**.

El vaporizador debe ser enjuagado y limpiado con regularidad para que su funcionamiento sea correcto. Podrá ver las descripciones en el capítulo 7 »Conservación – Vaporizador Cappuccino«.

Cappuccino con el vaporizador Easy-Auto-Cappuccino



Condición previa: En el display aparece **ELIJA PRODUCTO**.

- ▶ Retire la tapa protectora del vaporizador Easy-Auto-Cappuccino.
- ▶ Acople el tubo de aspiración de leche (manguera) a la conexión destinada para ello (vaporizador). Utilice para un tetrabrik de leche la manguera larga, y para un recipiente de leche la corta.
- ▶ Introduzca el otro extremo en un tetrabrik de leche o conéctelo con el recipiente de leche.
- ▶ Coloque una taza debajo del vaporizador.



- ▶ Pulse el botón Cappuccino.

Se indica **CAFFUCCINO** y la intensidad del café.

La espuma de leche comienza a prepararse. El proceso se detiene automáticamente una vez alcanzada la cantidad preajustada de leche.

Se inicia la preparación del café. La cantidad de agua preajustada pasa a la taza.

La preparación se detiene automáticamente, en el display aparece durante breves instantes **DISFRUTE**. Después se indica **ELIJA PRODUCTO**.

El vaporizador debe ser enjuagado y limpiado con regularidad para que su funcionamiento sea correcto. Podrá ver las descripciones en el capítulo 7 »Conservación – Vaporizador Cappuccino«.


Latte Macchiato

Su IMPRESSA le preparará un Latte Macchiato simplemente pulsando un botón. Para esta operación el vaso no ha de ser movido.

Latte Machiato con el vaporizador Profi-Auto-Cappuccino



Condición previa: En el display aparece **ELIJA PRODUCTO**.

- ▶ Retire la tapa protectora del vaporizador Profi-Auto-Cappuccino.
- ▶ Acople el tubo de aspiración de leche (manguera) a la conexión destinada para ello (vaporizador). Utilice para un tetrabrik de leche la manguera larga, y para un recipiente de leche la corta.
- ▶ Introduzca el otro extremo en un tetrabrik de leche o cóncelo con el recipiente de leche.
- ▶ Coloque un vaso debajo del vaporizador.
- ▶ Gire la palanca selectora del vaporizador a la posición Espuma de leche .
- ▶ Pulse el botón Latte Macchiato.

Se indica **LATTE MAC** y la intensidad del café.

La espuma de leche comienza a prepararse. El proceso se detiene automáticamente una vez alcanzada la cantidad preajustada de leche.

- i** Habrá una corta pausa durante la cual se separará la leche caliente de la espuma de leche. De esta manera se podrán producir las capas características de un Latte Macchiato. Podrá definir la duración de esta pausa en el modo de programación.

Se inicia la preparación del café. La cantidad de agua preajustada pasa al vaso. La preparación se detiene automáticamente, en el display aparece durante breves instantes **DISFRUTE**. Después se indica **ELIJA PRODUCTO**.

El vaporizador debe ser enjuagado y limpiado con regularidad para que su funcionamiento sea correcto. Podrá ver las descripciones en el capítulo 7 »Conservación – Vaporizador Cappuccino«.

Latte Machiato con el vaporizador Easy-Auto-Cappuccino



Condición previa: En el display aparece **ELIJA PRODUCTO**.

- ▶ Retire la tapa protectora del vaporizador Easy-Auto-Cappuccino.
- ▶ Acople el tubo de aspiración de leche (manguera) a la conexión destinada para ello (vaporizador). Utilice para un tetrabrik de leche la manguera larga, y para un recipiente de leche la corta.
- ▶ Introduzca el otro extremo en un tetrabrik de leche o conéctelo con el recipiente de leche.
- ▶ Coloque un vaso debajo del vaporizador.



- ▶ Pulse el botón Latte Macchiato.

Se indica **LATTE MAC**, y la intensidad del café.

La espuma de leche comienza a prepararse. El proceso se detiene automáticamente una vez alcanzada la cantidad preajustada de leche.

- i** Habrá una corta pausa durante la cual se separará la leche caliente de la espuma de leche. De esta manera se podrán producir las capas características de un Latte Macchiato. Podrá definir la duración de esta pausa en el modo de programación.

Se inicia la preparación del café. La cantidad de agua preajustada pasa al vaso. La preparación se detiene automáticamente, en el display aparece durante breves instantes **DISFRUTE**. Después se indica **ELIJA PRODUCTO**.

El vaporizador debe ser enjuagado y limpiado con regularidad para que su funcionamiento sea correcto. Podrá ver las descripciones en el capítulo 7 »Conservación – Vaporizador Cappuccino«.

Café premolido

Tiene la posibilidad de utilizar un segundo tipo de café, por ejemplo café descafeinado, a través del embudo de relleno para café premolido.

- i** No añada nunca más de dos cucharas dosificadoras rasas de café premolido.
- i** No utilice café premolido demasiado fino. Éste podría obstruir el sistema y el café sólo saldría gota a gota.
- i** Si ha puesto demasiado poco café premolido, se indica **INSUF. MOLIDO** y la IMPRESA interrumpe el proceso.

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

Ejemplo: Así se prepara una taza de café con café premolido.

- ▶ Coloque una taza debajo de la salida de café.
- ▶ Abra la tapa del embudo de relleno para café premolido.
- ▶ Abra la tapa del Rotary Switch.

- ☞** ▶ Pulse el botón Café premolido.

LLENAR MOLIDO / ELIJA PRODUCTO

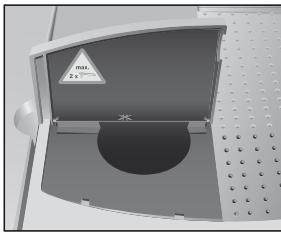
- ▶ Ponga una cuchara dosificadora rasa de café premolido en el embudo de relleno.
- ▶ Cierre la tapa del embudo de relleno para café premolido.
- ☞** ▶ Pulse el botón 1 Café.

1 CAFE, la cantidad de agua preajustada pasa a la taza. La preparación se detiene automáticamente, en el display aparece durante breves instantes **DISFRUTE**. Después se indica **ELIJA PRODUCTO**.

Leche caliente y espuma de leche

Tiene dos posibilidades para preparar leche caliente o espuma de leche, respectivamente:

- Porción de leche **☞**
 - Se prepara la cantidad de leche preajustada.
- Leche **☞**
 - Se prepara leche hasta que se detenga la preparación pulsándose cualquier botón.





5 Preparación pulsando un botón




Espumar y calentar leche con el vaporizador Profi-Auto-Cappuccino



Condición previa: En el display aparece **ELIJA PRODUCTO**.

- ▶ Retire la tapa protectora del vaporizador.
- ▶ Acople el tubo de aspiración de leche (manguera) a la conexión destinada para ello (vaporizador). Utilice para un tetrabrik de leche la manguera larga, y para un recipiente de leche la corta.
- ▶ Introduzca el otro extremo en un tetrabrik de leche o conéctelo con el recipiente de leche.
- ▶ Coloque una taza debajo del vaporizador.
- ▶ Ponga la palanca selectora del vaporizador en la posición Espuma de leche .

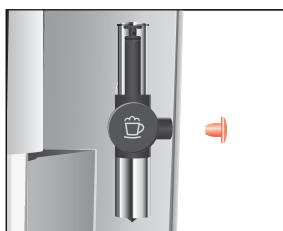
i Si desea **calentar la leche**, ponga la palanca selectora del vaporizador en la posición Leche .

-  ▶ Seleccione mediante el selector el símbolo Porción Leche .
-  ▶ Pulse el selector.

LECHE, se espuma la leche. La preparación se detiene automáticamente una vez alcanzada la cantidad preajustada de leche. En el display aparece **ELIJA PRODUCTO**.

El vaporizador debe ser enjuagado y limpiado con regularidad para que su funcionamiento sea correcto. Podrá ver las descripciones en el capítulo 7 »Conservación – Vaporizador Cappuccino«.


Espumar leche con el vaporizador Easy-Auto-Cappuccino



Condición previa: En el display aparece **ELIJA PRODUCTO**.

- ▶ Retire la tapa protectora del vaporizador.
- ▶ Acople el tubo de aspiración de leche (manguera) a la conexión destinada para ello (vaporizador). Utilice para un tetrabrik de leche la manguera larga, y para un recipiente de leche la corta.
- ▶ Introduzca el otro extremo en un tetrabrik de leche o conéctelo con el recipiente de leche.





- ▶ Coloque una taza debajo del vaporizador.
 - ⦿ ▶ Seleccione mediante el selector el símbolo Porción Leche .
 - ⏻ ▶ Pulse el selector.
- LECHE, se espuma la leche. La preparación se detiene automáticamente una vez alcanzada la cantidad preajustada de leche. En el display aparece ELIJA PRODUCTO.

El vaporizador debe ser enjuagado y limpiado con regularidad para que su funcionamiento sea correcto. Podrá ver las descripciones en el capítulo 7 »Conservación – Vaporizador Cappuccino«.

Agua caliente

Tiene dos posibilidades para preparar agua caliente:

- Porción Agua caliente 
 - La cantidad de agua preajustada pasa a la taza.
- Agua caliente 
 - Saldrá agua de la salida del agua caliente hasta que se detenga la preparación pulsándose cualquier botón.

Para la preparación de agua caliente podrá seleccionar las siguientes temperaturas:

- Baja
- Normal
- Caliente




ATENCIÓN

Peligro de escaldadura por salpicaduras de agua caliente.

- ▶ Evite el contacto directo con la piel.
-

Ejemplo: Así se prepara una **Porción** de agua caliente.

Condición previa: En el display aparece ELIJA PRODUCTO.

- ▶ Coloque una taza debajo de la salida de agua caliente.
 - ⦿ ▶ Seleccione mediante el selector el símbolo Porción Agua caliente .
 - ⏻ ▶ Pulse el selector.
- Se indica TEMPERAT. y la temperatura preajustada.



5 Preparación pulsando un botón

- i** Pulsando varias veces el selector (**dentro de aprox. dos segundos**) podrá ajustar la temperatura individualmente. Este ajuste no se guarda en memoria.

AGUA, la cantidad de agua preajustada pasa a la taza. La preparación se detiene automáticamente, en el display aparece **ELIJA PRODUCTO**.

6 Ajustes permanentes en el modo de programación

Productos

Bajo el punto de programa **PRODUCTO** podrá realizar ajustes individuales para todos los productos de café y leche así como para el agua caliente.

Podrá realizar los siguientes ajustes de forma permanente:

Producto	Cantidad	Intensidad del café	Temperatura
1 Espresso	15 ML - 240 ML	☉ (flojo), ☉☉ (suave), ☉☉☉ (normal), ☉☉☉☉ (fuerte), ☉☉☉☉☉ (extra)	NORMAL, ALTA
2 Espressos (por taza)	15 ML - 240 ML	-	NORMAL, ALTA
1 Café	15 ML - 240 ML	☉ (flojo), ☉☉ (suave), ☉☉☉ (normal), ☉☉☉☉ (fuerte), ☉☉☉☉☉ (extra)	NORMAL, ALTA
2 Cafés (por taza)	15 ML - 240 ML	-	NORMAL, ALTA
Café especial	15 ML - 240 ML	-	NORMAL, ALTA
Cappuccino	Cantidad de leche: 3 SEC - 120 SEC Pausa: 0 SEC - 60 SEC Cantidad de agua: 15 ML - 240 ML	☉ (flojo), ☉☉ (suave), ☉☉☉ (normal), ☉☉☉☉ (fuerte), ☉☉☉☉☉ (extra)	NORMAL, ALTA
Latte Macchiato	Cantidad de leche: 3 SEC - 120 SEC Pausa: 0 SEC - 60 SEC Cantidad de agua: 15 ML - 240 ML	☉ (flojo), ☉☉ (suave), ☉☉☉ (normal), ☉☉☉☉ (fuerte), ☉☉☉☉☉ (extra)	NORMAL, ALTA

6 Ajustes permanentes en el modo de programación




Producto	Cantidad	Intensidad del café	Temperatura
Porción Leche	3 SEC - 120 SEC	-	-
Leche	-	-	-
Porción Agua caliente	15 ML - 450 ML	-	BAJA, NORMAL, MUY ALTA
Agua caliente	-	-	BAJA, NORMAL, MUY ALTA

- i** Los productos que se seleccionan por medio del selector podrán ser puestos en **inactivo** individualmente. Esto significa que los correspondientes símbolos se suprimen en la visualización y que la preparación no es posible.

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

Ejemplo: Así se cambia la cantidad de leche de Latte Macchiato de 16 SEC a 20 SEC, la pausa de 30 SEC a 40 SEC y la cantidad de agua de 45 ML a 40 ML.

Condición previa: En el display aparece ELIJA PRODUCTO.

- ▶ Abra la tapa del Rotary Switch.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch **hasta que** aparezca ENJUAGADO.
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique PRODUCTO.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en el punto de programa.
ELIJA PRODUCTO

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

-  ▶ Pulse el botón Latte Macchiato.
CAFE 45 ML

- ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en el punto de programa.
CAFE 45 ML
- ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique CAFE 40 ML.
- ▶ Pulse el Rotary Switch para confirmar el ajuste.
En el display aparece brevemente CONFIRMADO ✓.
CAFE 40 ML
- ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique LECHE 16 SEC.
- ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en el punto de programa.
LECHE 16 SEC
- ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique LECHE 20 SEC.
- ▶ Pulse el Rotary Switch para confirmar el ajuste.
En el display aparece brevemente CONFIRMADO ✓.
LECHE 20 SEC
- ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique PAUSA 30 SEC.
- ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en el punto de programa.
PAUSA 30 SEC
- ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique PAUSA 40 SEC.
- ▶ Pulse el Rotary Switch para confirmar el ajuste.
En el display aparece brevemente CONFIRMADO ✓.
PAUSA 40 SEC
- ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique SALIR.
- ▶ Pulse el Rotary Switch para salir del punto de programa.
ELIJA PRODUCTO
- ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique SALIR.
- ▶ Pulse el Rotary Switch para salir del punto de programa.
PRODUCTO
- ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique SALIR.
- ▶ Pulse el Rotary Switch para salir del modo de programación.
ELIJA PRODUCTO

Resetear los ajustes de producto a los valores de fábrica

Podrá restablecer los valores ajustados de todos los productos de café así como de Cappuccino y de Latte Machiato de forma individual al correspondiente valor de fábrica.

Ejemplo: Modo de resetear los valores de 1 Espresso a los ajustes de fábrica.

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

- ▶ Abra la tapa del Rotary Switch.
- ▶ Pulsar el Rotary Switch y el botón 1 Espresso juntos durante dos segundos hasta que aparezca **1 ESPRESSO OK**. Los valores para 1 Espresso quedan restablecidos a los ajustes de fábrica. La IMPRESSA está desconectada (modo de espera).

Modo de ahorro de energía (E.S.M.®)

Podrá ajustar en su IMPRESSA diferentes modos de ahorro de energía (Energy Save Mode E.S.M.®):

- **AHORRAR NO**
 - Su IMPRESSA está continuamente lista para funcionar.
 - Todos los productos de café y leche, así como el agua caliente, pueden ser preparados sin tiempos de espera.
- **AHORRO NIVEL 1**
 - Su IMPRESSA está continuamente lista, pero sólo para productos de café y agua caliente.
 - Antes de preparar leche, la máquina tendrá que calentarse.
- **AHORRO NIVEL 2**
 - Su IMPRESSA cambia a la temperatura de ahorro unos cinco minutos después de la última preparación y no está lista para funcionar.
 - Antes de realizar preparaciones de café, agua caliente o leche, la máquina tiene que calentarse.

Ejemplo: Modo de cambiar el nivel de ahorro de energía de **AHORRAR NO** a **AHORRO NIVEL 1**.

Condición previa: En el display aparece **ELIJA PRODUCTO**.

- ▶ Abra la tapa del Rotary Switch.
- ▶ Pulse el Rotary Switch **hasta que** aparezca **ENJUAGADO**.

- ⌚ ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique AHORRAR ENERGIA --.
- ⌚ ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en el punto de programa.
AHORRAR NO
- ⌚ ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique AHORRO NIVEL 1.
- ⌚ ▶ Pulse el Rotary Switch para confirmar el ajuste.
En el display aparece brevemente CONFIRMADO ✓.
AHORRAR ENERGIA 1
- ⌚ ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique SALIR.
- ⌚ ▶ Pulse el Rotary Switch para salir del modo de programación.
ELIJA PRODUCTO

Hora y día de la semana

La hora y el día de la semana ya han sido ajustados por usted durante la primera puesta en funcionamiento.

Ejemplo: Así se cambia la hora de 08:45 a 09:15.

Condición previa: En el display aparece ELIJA PRODUCTO.

- ▶ Abra la tapa del Rotary Switch.
- ⌚ ▶ Pulse el Rotary Switch **hasta que** aparezca ENJUAGADO.
- ⌚ ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique HORA 08:45.
- ⌚ ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en el punto de programa.
HORA 08:45
- ⌚ ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique HORA 09:45.
- ⌚ ▶ Pulse el Rotary Switch para confirmar el ajuste de las horas.
- ⌚ ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique HORA 09:15.
- ⌚ ▶ Pulse el Rotary Switch para confirmar el ajuste de los minutos.
En el display aparece brevemente CONFIRMADO ✓.
DIA LUNES (Ejemplo)

6 Ajustes permanentes en el modo de programación

- ▶ Pulse el Rotary Switch para confirmar el ajuste del día de la semana.
En el display aparece brevemente **CONFIRMADO ✓**.
HORA 09:50
- ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **SALIR**.
- ▶ Pulse el Rotary Switch para salir del modo de programación.
ELIJA PRODUCTO

Hora de conexión y desconexión programable

La hora de conexión y desconexión programable sólo puede ser ajustada si ya está ajustada la hora.

En el punto de programa **MAQUINA ON/OFF** podrá realizar los siguientes ajustes:

- **MAQ ENCEND**
 - Ajuste la hora de conexión deseada.
- **APAGA MAQ**
 - Ajuste la hora de desconexión deseada.
- **ON/OFF**
 - Ajuste en qué días de la semana se conectará y desconectará la IMPRESA de forma automática.

i La conexión automática sólo funciona si la máquina está conectada mediante el interruptor de alimentación (modo de espera).

Ejemplo: Así se ajusta la hora de conexión programable a las **07:30** horas y se define que su IMPRESA **no** debe conectarse automáticamente el domingo.

Condición previa: En el display aparece **ELIJA PRODUCTO**.

- ▶ Abra la tapa del Rotary Switch.
- ▶ Pulse el Rotary Switch **hasta que** aparezca **ENJUAGADO**.
- ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **MAQUINA ON/OFF**.
- ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en el punto de programa.
MAQ ENCEND --- ! ---

- ⏻ ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en el punto de programa.
MAQ ENCEND ---!---
- ⌚ ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique MAQ ENCEND 07:00.
- ⏻ ▶ Pulse el Rotary Switch para confirmar el ajuste de las horas.
- ⌚ ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique MAQ ENCEND 07:30.
- ⏻ ▶ Pulse el Rotary Switch para confirmar el ajuste de los minutos.
En el display aparece brevemente CONFIRMADO ✓.
MAQ ENCEND 07:30
- ⌚ ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique ON/OFF / LUN SI.
- ⏻ ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en el punto de programa.
ON/OFF / LUN SI
- ⌚ ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique ON/OFF / DOM SI.
- ⏻ ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en el punto de programa.
ON/OFF / DOM SI
- ⌚ ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique ON/OFF / DOM NO.
- ⏻ ▶ Pulse el Rotary Switch para confirmar el ajuste.
En el display aparece brevemente CONFIRMADO ✓.
ON/OFF / DOM NO
- ⌚ ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique SALIR.
- ⏻ ▶ Pulse el Rotary Switch para salir del punto de programa.
ON/OFF / LUN SI
- ⌚ ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique SALIR.
- ⏻ ▶ Pulse el Rotary Switch para salir del punto de programa.
MAQUINA ON/OFF
- ⌚ ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique SALIR.
- ⏻ ▶ Pulse el Rotary Switch para salir del modo de programación.
ELIJA PRODUCTO








Desconexión automática

A través de la desconexión automática de su IMPRESSA puede ahorrar energía. Si la función está activada, su IMPRESSA se desconectará automáticamente después de la última acción realizada en la máquina una vez transcurrido el tiempo ajustado.

- i** La desconexión automática puede ser ajustada entre 0,5 y 15 horas, o se puede poner en desactivado.

Ejemplo: Así se cambia la desconexión automática de **5 H** a **2 H**.

Condición previa: En el display aparece **ELIJA PRODUCTO**.

- ▶ Abra la tapa del Rotary Switch.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch **hasta que** aparezca **ENJUAGADO**.
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **APAGAR EN 5 H**.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en el punto de programa.
APAGAR EN 5 H
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **APAGAR EN 2 H**.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para confirmar el ajuste.
En el display aparece brevemente **CONFIRMADO ✓**.
APAGAR EN 2 H
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **SALIR**.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para salir del modo de programación.
ELIJA PRODUCTO


Enjuaga

Podrá ajustar si el enjuague de conexión debe ser activado manualmente o si debe realizarse de forma automática.

Podrá ajustar si el enjuague Cappuccino se exige inmediatamente ó 10 minutos después de la preparación de un producto de leche.

Ejemplo: Así se ajusta que el enjuague Cappuccino se exige **inmediatamente** después de la preparación de un producto de leche.

Condición previa: En el display aparece **ELIJA PRODUCTO**.

- ▶ Abra la tapa del Rotary Switch.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch **hasta que** aparezca **ENJUAGADO**.

- ⌚ ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique ENJUAGUES.
- ⌚ ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en el punto de programa.
ENJUA INI MANUAL
- ⌚ ▶ Gire el Rotary Switch hasta que aparezca ENJUA CAPP
EN 10MIN.
- ⌚ ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en el punto de programa.
ENJUA CAPP EN 10MIN
- ⌚ ▶ Gire el Rotary Switch hasta que aparezca ENJUA CAPP
AHORA.
- ⌚ ▶ Pulse el Rotary Switch para confirmar el ajuste.
En el display aparece brevemente CONFIRMADO ✓.
ENJUA CAPP AHORA
- ⌚ ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique SALIR.
- ⌚ ▶ Pulse el Rotary Switch para salir del punto de programa.
ENJUAGUES
- ⌚ ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique SALIR.
- ⌚ ▶ Pulse el Rotary Switch para salir del modo de programación.
ELIJA PRODUCTO

Unidad métrica Cantidad de agua/ Formato de hora

Podrá cambiar la unidad métrica para la cantidad de agua de »ml« a »oz« y el formato de la hora de »24 H« a »AM/PM«.

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

Condición previa: En el display aparece **ELIJA PRODUCTO**.

- ▶ Abra la tapa del Rotary Switch.
- ⌚ ▶ Pulse el Rotary Switch **hasta que** aparezca **ENJUAGADO**.
- ⌚ ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **CONFIG
24 H / ML**.
- ⌚ ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en el punto de programa.
CONFIG 24 H
- ⌚ ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **CONFIG ML**.

6 Ajustes permanentes en el modo de programación

- ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en el punto de programa.
`CONFIG ML`
- ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique `CONFIG OZ`.
- ▶ Pulse el Rotary Switch para confirmar el ajuste.
En el display aparece brevemente `CONFIRMADO ✓`.
`CONFIG OZ`
- ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique `SALIR`.
- ▶ Pulse el Rotary Switch para salir del punto de programa.
`CONFIG 24 H / OZ`
- ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique `SALIR`.
- ▶ Pulse el Rotary Switch para salir del modo de programación.
`ELIJA PRODUCTO`

Idioma

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

Puede elegir entre los siguientes idiomas:




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

Ejemplo: Así se cambia el idioma de `ESPAÑOL` a `ENGLISH`.

Condición previa: En el display aparece `ELIJA PRODUCTO`.

- ▶ Pulse el Rotary Switch **hasta que** aparezca `ENJUAGADO`.
- ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique `IDIOMA ESPAÑOL`.
- ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en el punto de programa.
`IDIOMA ESPAÑOL`
- ▶ Gire el Rotary Switch hasta que aparezca `LANGUAGE ENGLISH`.

6 Ajustes permanentes en el modo de programación

- ▶  Pulse el Rotary Switch para confirmar el ajuste.
En el display aparece brevemente **CONFIRMED ✓**.
LANGUAGE ENGLISH
- ▶  Gire el Rotary Switch hasta que se indique **EXIT**.
- ▶  Pulse el Rotary Switch para salir del modo de programación.
COFFEE READY

7 Conservación

Su IMPRESSA dispone de los siguientes programas de conservación integrados:

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

i Realice las limpiezas, la descalcificación o el cambio de filtro cuando se pidan estas operaciones en el display.

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 óptima calidad 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 clara.
- Despiece y enjuague el vaporizador (véase capítulo 7 »Conservación – Enjuague del vaporizador Cappuccino«).
- Limpie la superficie de la máquina con un paño húmedo.

Enjuagar la máquina

Al conectar la IMPRESSA, se solicita un proceso de enjuague después del calentamiento, o se activa automáticamente.

En el modo de programación podrá ajustar si el enjuague ha de ser activado a mano al conectar o si se realiza automáticamente (véase el Capítulo 6 »Ajustes permanentes en el modo de programación – Enjuaga«).

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

Podrá activar el proceso de enjuague manualmente en cualquier momento.



Condición previa: En el display aparece **ELIJA PRODUCTO**.

- ▶ Coloque un recipiente debajo de la salida de café.
 - ▶ Abra la tapa del Rotary Switch.
 - ⏻ ▶ Pulse el Rotary Switch **hasta que** aparezca **ENJUAGADO**.
 - ⏻ ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en el punto de programa.
LIMPIAR CAFFUCCINO
 - ⌚ ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **ENJUAGAR MAQUINA**.
 - ⏻ ▶ Pulse el Rotary Switch para activar el proceso de enjuague.
ENJUAG. MAQUINA
- El enjuague se detiene automáticamente, su IMPRESA está lista de nuevo.

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 porta-cartuchos.
 - i** Si el cartucho de filtro CLARIS plus no está activado, no aparece ningún requerimiento de cambio de filtro.
- @ También podrá probar el proceso »Cambiar el filtro« en línea (online). Visite el Knowledge Builder en www.jura.com.

Cambio por requerimiento

Así se sustituye el cartucho de filtro CLARIS plus por requerimiento de su IMPRESA:

Condición previa: En el display se indica **ELIJA PRODUCTO / CAMBIAR FILTRO**, y el botón de conservación **⚡** está encendido.

- ⚡** ▶ Pulse el botón de conservación.
DURACION 2 MIN. / INICIAR SI
- i** Si aún no desea iniciar el cambio de filtro, gire el Rotary Switch hasta que se indique **INICIAR NO**. Pulsando el Rotary Switch, saldrá del programa de conservación. Se conserva el requerimiento de »Cambiar el filtro«.

- ⚠ ▶ Pulse el botón de conservación.
CAMBIAR FILTRO / PULSAR ENJUAGADO
- ▶ Retire el depósito de agua y vacíelo.
- ▶ Abra el portacartuchos.
- ▶ Retire el cartucho de filtro CLARIS plus viejo y la prolongación.
- ▶ Coloque la prolongación arriba en un cartucho de filtro 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 fresca y fría, y vuelva a colocarlo.



- ▶ Coloque un recipiente (como mínimo de 500 ml) debajo del vaporizador.

i Si utiliza el **vaporizador Profi-Auto-Cappuccino**, ponga la palanca selectora del vaporizador en la posición Vapor ☞.

- ⚠ ▶ Pulse el botón de conservación.
ENJUAG. FILTRO, sale agua por el vaporizador.

i Podrá interrumpir en cualquier momento el enjuague del filtro. Para este fin, pulse cualquier botón.





i El agua puede presentar una ligera coloración. Esta coloración no es ni insalubre ni afecta al sabor.

El enjuague del filtro termina automáticamente después de aprox. 500 ml. La IMPRESSA se calienta y vuelve a estar lista para funcionar.

Cambio manual del filtro

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

Condición previa: El filtro está activado y en el display aparece **ELIJA PRODUCTO.**

- ▶ Abra la tapa del Rotary Switch.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch **hasta que** aparezca **ENJUAGADO.**
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en el punto de programa.
LIMPIAR CAPPUCCINO
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **CAMBIA FILTRO.**
-  ▶ Pulse el Rotary Switch.
DURACION 2 MIN. / INICIAR SI
- ▶ Continúe con el **segundo** requerimiento de acción (marcado por ▶) tal y como viene descrito bajo »**Cambio por requerimiento**«.




Limpiar la máquina

Después de 220 preparaciones de café o de 80 enjuagues de conexión, la IMPRESSA requiere una limpieza.

ATENCIÓN


El empleo de detergentes no adecuados puede hacer que aparezcan residuos en el agua o se produzcan daños en la máquina.

- ▶ Utilice exclusivamente productos originales de JURA para la conservación.

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

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

Limpieza por requerimiento

Condición previa: En el visualizador se indica **ELIJA PRODUCTO / LIMPIAR MÁQUINA**, el botón de conservación  está encendido.

-  ▶ Pulse el botón de conservación.


DURACION 20 MIN. / INICIAR SI

- i** Si aún no desea iniciar el cambio de filtro, gire el Rotary Switch hasta que se indique **INICIAR NO**. Pulsando el Rotary Switch, saldrá del programa de conservación. Se conserva el requerimiento de «Limpiar la máquina».

-  ▶ Pulse el botón de conservación.

VACIAR BANDEJA


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

PULSAR ENJUAGADO, está encendido el botón de conservación .

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

-  ▶ Pulse el botón de conservación.

ENJUAGUE, comienza el proceso de limpieza.

El proceso se interrumpe. **INTRODU. PASTILLA / PULSAR ENJUAGADO**, el botón de conservación  está encendido.

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

-  ▶ Pulse el botón de conservación.

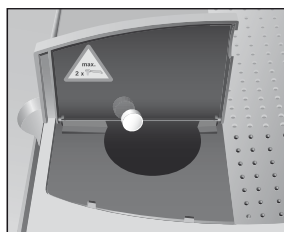
ENJUAGUE, sale repetidas veces agua por la salida de café y el vaporizador.

- i** A través de la barra de progreso podrá conocer el estado actual de la limpieza.

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

- ▶ 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

Podrá activar el proceso »Limpiar la máquina« manualmente.

Condición previa: En el display aparece **ELIJA PRODUCTO**.

- ▶ Abra la tapa del Rotary Switch.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch **hasta que** aparezca **ENJUAGADO**.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en el punto de programa.
LIMPIAR CAPPUCCINO
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **LIMPIAR MAQUINA**.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch.
DURACION 20 MIN. / INICIAR SI
 - ▶ Continúe con el **segundo** requerimiento de acción (marcado por ▶) tal y como viene descrito bajo »**Limpieza por requerimiento**«.

Descalcificar la máquina

La IMPRESSA se calcifica debido al uso y solicita automáticamente una descalcificación. La calcificación 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 clara. Consultar 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 productos originales de JURA para la conservación.
-

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 aprox. 45 minutos.
- i** Las pastillas de descalcificación de JURA pueden ser adquiridas en comercios especializados.
- 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 (online). Visite el Knowledge Builder en www.jura.com.

Descalcificación por requerimiento

Condición previa: En el display se indica **ELIJA PRODUCTO / DESCALC. MÁQUINA** y el botón de conservación **⚡** está encendido.

- ⚡** ▶ Pulse el botón de conservación.

DURACION 45 MIN. / INICIAR SI

- i** Si aún no desea iniciar la descalcificación, gire el Rotary Switch hasta que se indique **INICIAR NO**. Pulsando el Rotary Switch, saldrá del programa de conservación. Se conserva el requerimiento de »Descalcificar la máquina«.

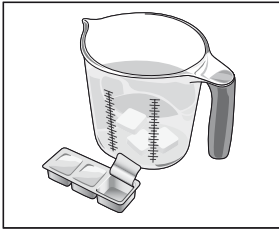
- ⚡** ▶ Pulse el botón de conservación.

VACIAR BANDEJA

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

DESCALC. 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 600 ml de agua. Este proceso puede tardar algunos minutos.
- ▶ Vierta la solución en el depósito de agua vacío y colóquelo. **DESCALC.**, **EN TANQUE** / **PULSAR ENJUAGADO**, el botón de conservación ♻️ está encendido.
- ▶ Retire el vaporizador del Connector System®.
- ▶ Coloque un recipiente debajo de la salida del agua caliente y otro debajo del Connector System®.
- ♻️ ▶ Pulse el botón de conservación. **DESCALC.**, sale agua del Connector System® y de la salida de agua caliente. El botón de conservación ♻️ parpadea durante el proceso de descalcificación.

i A través de la barra de progreso podrá conocer el estado actual de la descalcificación.

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

- ▶ Vacíe los recipientes debajo de la salida del agua caliente y del Connector System®.
- ▶ Vacíe la bandeja recogegotas y el depósito de posos y vuelva a colocar estos componentes. **ENJUAGAR DEPOSITO** / **LLENAR AGUA**
- ▶ Retire el depósito de agua y enjuáguelo cuidadosamente.
- ▶ Llene el depósito de agua con agua fresca y fría, y vuelva a colocarlo. **PULSAR ENJUAGADO**, está encendido el botón de conservación ♻️.
- ▶ Coloque de nuevo el vaporizador.
- ▶ Coloque un recipiente debajo de la salida de café y agua caliente y otro debajo del vaporizador.
- ♻️ ▶ Pulse el botón de conservación. **DESCALC.**, sale agua del vaporizador y de la salida de agua caliente. El proceso se interrumpe, **CALENTANDO**.



ENJUAG. MÁQUINA, sale agua por la salida de café. El proceso se detiene automáticamente, VACIAR BANDEJA.

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

El proceso de descalcificación ha concluido. La IMPRESSA se calienta y 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 display aparece ELIJA PRODUCTO y el filtro no está activado.

- ▶ Abra la tapa del Rotary Switch.

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

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

LIMPIAR CAPPUCCINO

 ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique DESCALC. MÁQUINA.

 ▶ Pulse el Rotary Switch.

DURACION 45 MIN. / INICIAR SI

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

Enjuagar el vaporizador Cappuccino

- i** Este capítulo es válido para el vaporizador Profi- y Easy-Auto-Cappuccino.


Después de cada preparación de leche, la IMPRESSA exige un enjuague Cappuccino.

En el modo de programación podrá ajustar si el enjuague se exige **inmediatamente ó 10 minutos** después de la preparación (véase


el Capítulo 6 »Ajustes permanentes en el modo de programación – Enjuaga«).

Enjuague por requerimiento



Condición previa: En el display se indica **ELIJA PRODUCTO / ENJUAGAR CAPPUCINO** y el botón de conservación  está encendido.

▶ Coloque un recipiente debajo del vaporizador.

i Si utiliza el **vaporizador Profi-Auto-Cappuccino**, gire la palanca selectora a la posición Vapor .

 ▶ Pulse el botón de conservación.

ENJUAG. CAPPU., el vaporizador es enjuagado.

El proceso se detiene automáticamente, en el display aparece **ELIJA PRODUCTO**.


Iniciar el enjuague manualmente



Podrá iniciar el proceso »Enjuagar vaporizador Cappuccino« manualmente.


Condición previa: En el display aparece **ELIJA PRODUCTO**.

▶ Coloque un recipiente debajo del vaporizador.


i Si utiliza el **vaporizador Profi-Auto-Cappuccino**, gire la palanca selectora a la posición Vapor .

▶ Abra la tapa del Rotary Switch.

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

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

LIMPIAR CAPPUCINO

 ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **ENJUAGAR CAPPUCINO**.

 ▶ Pulse el Rotary Switch para iniciar el enjuague.

ENJUAG. CAPPU., el vaporizador es enjuagado.

El proceso se detiene automáticamente, en el display aparece **ELIJA PRODUCTO**.

Limpiar el vaporizador Cappuccino

i Este capítulo es válido para el **vaporizador Profi- y Easy-Auto-Cappuccino**.

Para que el correspondiente vaporizador funcione correctamente, debería limpiarlo **diariamente** si ha preparado leche.

ATENCIÓN

El empleo de detergentes no adecuados puede hacer que aparezcan residuos en el agua o se produzcan daños en la máquina.

- ▶ Utilice exclusivamente productos originales de JURA para la conservación.

i Su IMPRESSA no le va a requerir que limpie el vaporizador Cappuccino.

i Podrá adquirir el limpiador Auto-Cappuccino de JURA en su comercio especializado.


@ También podrá probar el proceso »Limpiar el vaporizador Cappuccino« en línea. Visite el Knowledge Builder en www.jura.com.

Limpiar el vaporizador Cappuccino – manualmente

Condición previa: En el display aparece **ELIJA PRODUCTO**.

- ▶ Abra la tapa del Rotary Switch.

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

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



LIMPIAR CAPPUCCINO

 ▶ Pulse el Rotary Switch.

LIMPIADOR CAPPUCCINO, está encendido el botón de conservación .

- ▶ 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 con la solución de limpieza.

i Si utiliza el **vaporizador Profi-Auto-Cappuccino**, gire la palanca selectora a la posición Espuma de leche  o Leche .



Limpiar el vaporizador Cappuccino por requerimiento

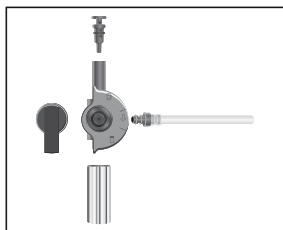
- ▶ Coloque otro recipiente más debajo del vaporizador.
- ❖ ▶ Pulse el botón de conservación.
ENJUAGUE / CAPPUCCINO, se limpian el vaporizador y la manguera.
AGUA PARA CAPPUCCINO, está encendido el botón de conservación ❖.
- ▶ Enjuague bien el recipiente, llénelo con 250 ml de agua fresca y sumerja dentro de éste el tubo de aspiración de leche (manguera).
- ▶ Vacíe el otro recipiente y vuelva a colocarlo debajo del vaporizador.
- ❖ ▶ Pulse el botón de conservación.
ENJUAGUE / CAPPUCCINO, el vaporizador y la manguera son enjuagados con agua fresca.
 En el display aparece **ELIJA PRODUCTO**, su IMPRESSA está de nuevo lista para funcionar.

Si ha preparado leche, pero no ha realizado ninguna limpieza del vaporizador Cappuccino, aparecerá el mensaje **LIMPIAR CAPPUCCINO** al desconectar. Pulsando el botón de conservación ❖ podrá activar el programa de conservación.

Condición previa: En el display aparece **LIMPIADOR CAPPUCCINO** y está encendido el botón de conservación ❖.

- ▶ Continúe con el **quinto** requerimiento de acción (marcado por ▶) tal y como viene descrito bajo **«Limpiar el vaporizador Cappuccino – manualmente»**.

Despiezar y enjuagar el vaporizador Profi-Auto-Cappuccino

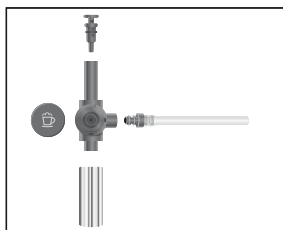


- ▶ Retire el vaporizador con cuidado del Connector System® realizando un ligero movimiento giratorio.
- ▶ Despiece completamente el vaporizador.
- ▶ Enjuague minuciosamente todas las piezas del vaporizador poniéndolas bajo el grifo del agua.
- ▶ Vuelva a ensamblar el vaporizador.

i Preste atención a que todos los componentes estén ensamblados correcta y firmemente para que el vaporizador pueda funcionar óptimamente.

- ▶ Inserte el vaporizador firmemente en el Connector System®.

Despiezar y enjuagar el vaporizador Easy-Auto-Cappuccino



- ▶ Retire el vaporizador con cuidado del Connector System® realizando un ligero movimiento giratorio.
- ▶ Despiece completamente el vaporizador.
- ▶ Enjuague minuciosamente todas las piezas del vaporizador poniéndolas bajo el grifo del agua.
- ▶ Vuelva a ensamblar el vaporizador.



i Preste atención a que todos los componentes estén ensamblados correcta y firmemente para que el vaporizador pueda funcionar óptimamente.

- ▶ Inserte el vaporizador firmemente en el Connector System®.

Eliminar impurezas

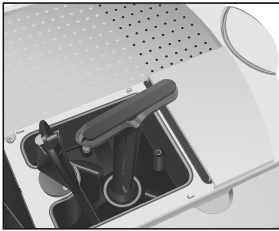
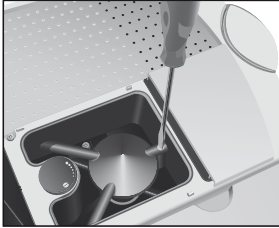
Incluso los mejores cafés de granos podrán presentar impurezas entre los granos. Estas podrán bloquear el mecanismo de molienda.

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



ADVERTENCIA



- ▶ Abra la tapa del recipiente de café en grano y quite la tapa de protección de aroma.
- ▶ Retire los granos mediante una aspiradora.
- ▶ Suelte el tornillo en el recipiente de café en grano y rebata hacia arriba la protección para los dedos.
- ▶ Retire los granos restantes 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 la impureza agarrada y quítela.
- ▶ Vuelva a abatir hacia abajo la protección de dedos y fíjela por medio del tornillo.
- ▶ Rellene el recipiente con granos de café, cierre la tapa de protección de aroma y la tapa del recipiente de café en grano.

Limpiar el recipiente de café en grano

Los granos 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.

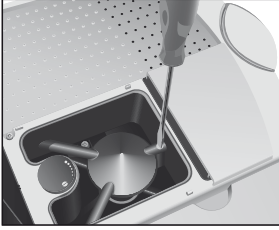


Magulladura de los dedos si el mecanismo de molienda está en funcionamiento.

- ▶ Antes de realizar trabajos en el mecanismo de molienda, desconecte la máquina mediante el botón On/Off .
 - ▶ Desconecte la máquina mediante el interruptor de alimentación .
-

- ▶ Abra la tapa del recipiente de café en grano y quite la tapa de protección de aroma.
- ▶ Retire los granos mediante una aspiradora.

7 Conservación



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

Descalcificar el depósito de agua

El depósito de agua puede calcificarse. Para que quede garantizado un funcionamiento impecable de su IMPRESSA, debería descalcificar 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 y fría, y vuelva a colocarlo.

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

Si utiliza el cartucho de filtro CLARIS plus, siempre tendrá agua recién filtrada y saludable para preparar café y agua caliente. Este cartucho de filtro ha sido desarrollado especialmente para cafeteras de JURA, neutraliza el agua para el café y se coloca directamente en el depósito de agua.

A diferencia de otros sistemas de filtrado de agua de uso doméstico, CLARIS plus se sirve del principio profesional de corriente ascendente. En la práctica esto significa: Para cada preparación de una bebida, sólo se aspira y se filtra el agua necesaria.

Ya no es necesario descalcificar

En caso de uso regular del cartucho de filtro, podrá prescindir a partir de ahora de los laboriosos procesos de descalcificación. Su cafetera se lo agradecerá con una vida útil prolongada. Utilice CLARIS plus si la dureza del agua sobrepasa los 10° de dureza alemana (dH). El grado de dureza se determina antes de la primera puesta en funcionamiento de la cafetera JURA mediante la tira reactiva Aquadur® que forma parte del equipamiento.

Manejo sencillo

La colocación del cartucho de filtro CLARIS plus es sencilla. Encontrará una descripción 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, a más tardar, cuando hayan transcurrido 2 meses. Después, será necesario cambiar el cartucho. Su cafetera JURA le indica la necesidad de un cambio de filtro. Este proceso viene descrito con detalles en el capítulo 7 »Conservación – Cambiar el filtro por requerimiento«.

Los cartuchos de filtro usados los podrá devolver a su comercio especializado.

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 convencional.

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

En caso de ausencia prolongada (p.ej. por 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 preparar 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



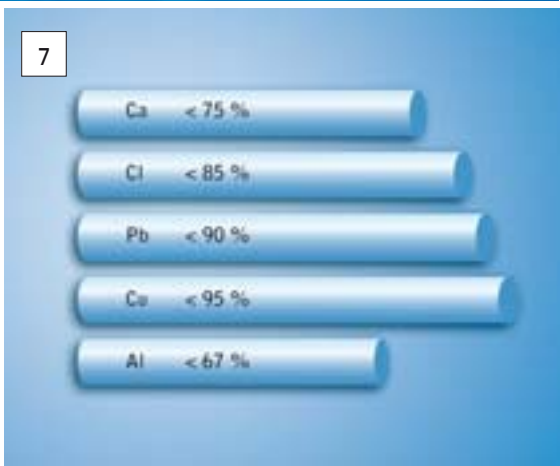




5



6



7

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

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

Espumar como un profesional

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

9 »La leche lo hace«

10 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 8 »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.

Purificador Auto-Cappuccino

10 Limpie sus vaporizadores Profi-Auto-Cappuccino y Easy-Auto-Cappuccino con el purificador 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

11 Mensajes en el display

Mensaje	Causa/Consecuencia	Medida
LLENAR AGUA	El depósito de agua está vacío. No puede preparar ni productos de café, ni agua caliente, ni productos de leche.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Llene el depósito de agua (véase capítulo 2 »Preparación y puesta en funcionamiento – Llenar el depósito de agua«).
VACIAR CAJON	El depósito de posos está lleno. No puede preparar productos de café, pero es posible preparar agua caliente o leche.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Vacíe el depósito de posos y la bandeja recogegotas.
VACIAR BANDEJA	La bandeja recogegotas está llena. No puede preparar ni productos de café, ni agua caliente, ni productos de leche.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Vacíe la bandeja recogegotas.
FALTA BANDEJA	La bandeja recogegotas está puesta mal, o no está puesta. No puede preparar ni productos de café, ni agua caliente, ni productos de leche.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Coloque en su sitio la bandeja recogegotas. ▶ Limpie los contactos metálicos atrás en labandeja recogegotas.
LLENAR CAFE	El recipiente de granos está vacío. No puede preparar productos de café, pero es posible preparar agua caliente o leche.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Llene el recipiente de granos (véase capítulo 2 »Preparación y puesta en funcionamiento – Llenar el recipiente de granos«).
PULSAR ENJUAGADO	La IMPRESSA exige un enjuague o la continuación de un programa iniciado de conservación.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Pulse el botón de conservación para activar el enjuague o para continuar el programa de conservación.
ELIJA PRODUCTO / ENJUAGAR CAPPUCINO	La IMPRESSA exige un enjuague Cappuccino.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Pulse el botón de conservación para activar el enjuague Cappuccino.

11 Mensajes en el display

Mensaje	Causa/Consecuencia	Medida
ELIJA PRODUCTO / LIMPIAR MAQUINA	Después de 220 preparaciones o de 80 enjuagues de conexión, la IMPRESSA exige una limpieza.	► Realice la limpieza (véase el capítulo 7 »Conservación – Limpiar la máquina«).
ELIJA PRODUCTO / LIMPIAR AHORA	Después de 250 preparaciones, la IMPRESSA exige una limpieza.	► Realice la limpieza (véase el capítulo 7 »Conservación – Limpiar la máquina«).
ELIJA PRODUCTO / DESCALC. MAQUINA	La IMPRESSA requiere una descalcificación.	► Realice la descalcificación (véase el capítulo 7 »Conservación – Descalcificar la máquina«).
ELIJA PRODUCTO / DESCALC. AHORA	La IMPRESSA requiere una descalcificación.	► Realice la descalcificación (véase el capítulo 7 »Conservación – Descalcificar la máquina«).
ELIJA PRODUCTO / CAMBIAR FILTRO	El efecto del filtro se agota después de haber pasado 50 litros de agua por él o a los dos meses.	► Sustituya el cartucho de filtro CLARIS plus (véase el capítulo 7 »Conservación – Cambiar el filtro«).
ELIJA PRODUCTO / CAMBIAR AHORA	El efecto del filtro se agota después de haber pasado 55 litros de agua por él.	► Sustituya el cartucho de filtro CLARIS plus (véase el capítulo 7 »Conservación – Cambiar el filtro«).
INSUF. MOLIDO	En el embudo de relleno 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«).

12 Eliminación de anomalías

Problema	Causa/Consecuencia	Medida
El mecanismo de molienda hace ruidos muy fuertes.	En el mecanismo de molienda hay impurezas.	▶ Elimine la impureza (véase el capítulo 7 «Conservación – Eliminar impurezas»).
Al espumar la leche, se crea muy poca espuma o la leche salpica hacia fuera por el vaporizador Cappuccino.	El vaporizador Cappuccino está sucio o mal montado.	▶ Enjuague y limpie el vaporizador Cappuccino (ver el capítulo 7 «Conservación – Vaporizador Cappuccino»). ▶ Monte correctamente el vaporizador Cappuccino e insértelo firmemente en el Connector System® (ver el capítulo 7 «Conservación – Despiezar y enjuagar el vaporizador»).
Durante la preparación del café, el café sólo cae gota a gota.	El grado de molido del café o del café premolido es demasiado fino y por ello se obstruye el sistema.	▶ 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.	El cartucho de filtro CLARIS plus está activado.	▶ Desactive el cartucho de filtro CLARIS plus en el modo de programación.
Se indica ELIJA PRODUCTO / LLENAR CAFE aunque se ha llenado el recipiente de café en grano.	El mecanismo de molienda aún no está completamente lleno de granos.	▶ Prepare una especialidad de café.
ELIJA PRODUCTO / LLENAR CAFE no se indica aunque el recipiente de café en grano esté vacío.	El dispositivo de control de granos está sucio.	▶ Limpie el recipiente de café en grano (véase el capítulo 7 «Conservación – Limpiar el recipiente de café en grano»).
Se indica constantemente VACIAR BANDEJA .	Los contactos metálicos de la bandeja recogegotas están sucios o mojados.	▶ Limpie y seque los contactos metálicos detrás en la bandeja recogegotas.

Problema	Causa/Consecuencia	Medida
Se indica LLENAR AGUA aunque el depósito de agua esté lleno.	El flotador del depósito de agua está agarrotado.	► Descalcifique el depósito de agua (véase el capítulo 7 «Conservación – Descalcificar el depósito de agua»).
Se indica ERROR 2 .	Por razones de seguridad, si la máquina ha estado expuesta al frío durante mucho tiempo, el proceso de calentamiento estará bloqueado.	► Caliente la máquina a temperatura ambiente.
Se indican otros mensajes de ERROR .	–	► Desconecte su IMPRESSA mediante el interruptor de alimentación. Póngase en contacto con el servicio al cliente de su país (véase capítulo 16 «JURA Contactos»)

i En caso de que no pueda eliminar las anomalías, póngase en contacto con el servicio al cliente de su país. Encontrará los datos de contacto en el capítulo 16 «JURA Contactos».

13 Transporte y eliminación respetando el medio ambiente

Transporte/Vaciar el sistema

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

Para proteger la IMPRESSA de heladas durante el transporte, el sistema he de ser vaciado.

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



- ▶ Retire el depósito de agua.
 - ▶ Coloque un recipiente debajo de la salida del agua caliente y otro debajo del vaporizador.
 - ⚡ ▶ Pulse el botón de conservación **hasta que** aparezca **VACIANDO SISTEMA**.
- Se produce una pequeña salida de agua del vaporizador y de la salida del agua caliente. El proceso termina automáticamente. La IMPRESSA se desconecta.
- 🔌 ▶ Desconecte su IMPRESSA mediante el interruptor de alimentación.

i Durante la siguiente puesta en funcionamiento deberá llenarse de nuevo el sistema (véase 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 al reciclado. Por este motivo, las máquinas antiguas deben eliminarse a través de sistemas de recogida apropiados.

14 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.[®]).

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		40 Wh AHORRAR NO
Consumo de energía		20 Wh AHORRAR 1
Consumo de energía		15 Wh AHORRAR 2
Presión de bomba		estática máx. 15 bar
Capacidad del depósito de agua		2,7 l
Capacidad del recipiente de café en grano		280 g
Capacidad del depósito de posos		máx. 16 porciones
Longitud del cable		aprox. 1,1 m
Peso		11,9 kg
Medidas (An x Al x P)		34,5 x 35 x 39 cm

15 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 molienda 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
- Línea IMPRESSA J, placer perfecto y estética completa
- Línea IMPRESSA F, el manejo más sencillo, premiada en varias ocasiones
- Línea IMPRESSA C, Click & Drink
- Línea IMPRESSA X para hostelería y oficina

Déjese aconsejar por el comercio especializado JURA.

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

3 Para lograr una calidad de café perfecta, una molienda 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.

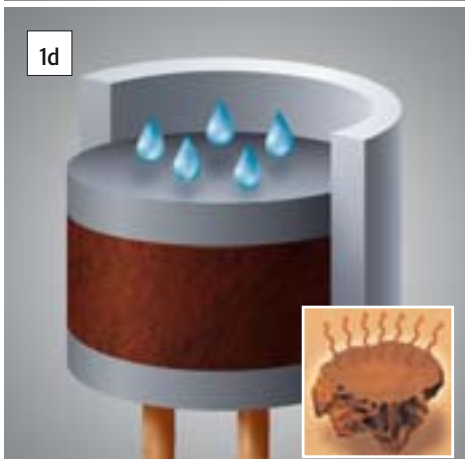
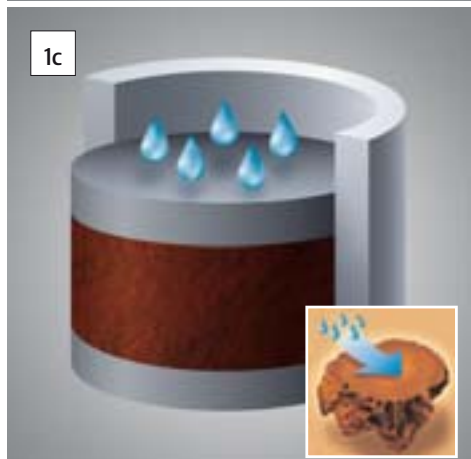
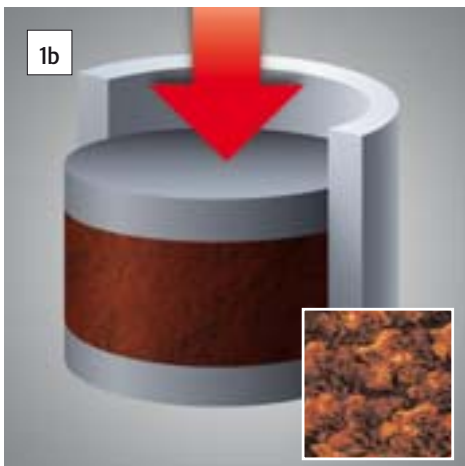
4 La cámara variable de preparación tiene una capacidad para entre 5 y 16 g de café. Esto le permite preparar simultáneamente 2 tazas con solo un proceso de preparación.

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



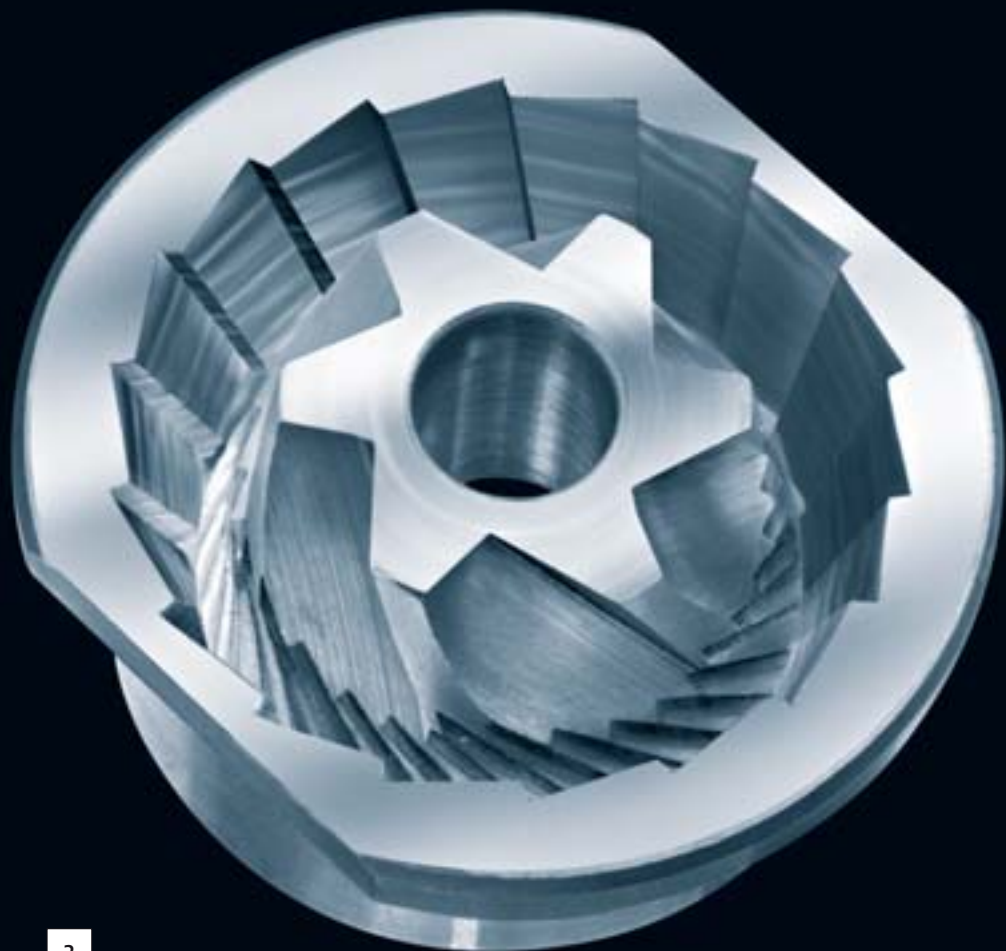
IMPRESSA C



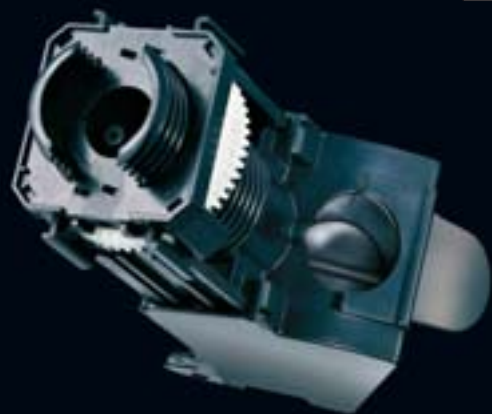
IMPRESSA X



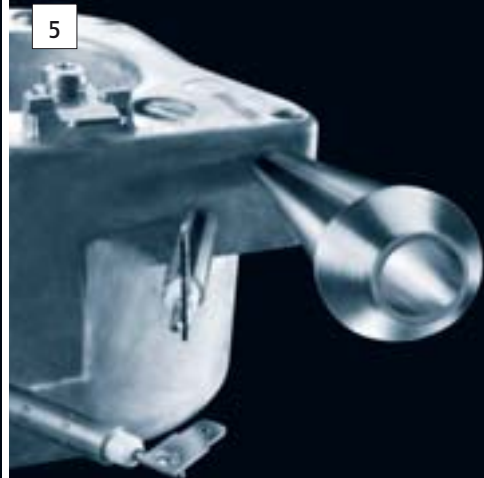
IMPRESSA XF



3



4



5

16 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) 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/ 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**

Tostadería 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/ Tostadería 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 87
- Accesorios de conservación 88
- Accesorios de máquina 87
- Adaptar de forma permanente la cantidad de agua al tamaño de taza 29
- Agua caliente 51
 - Porción Agua caliente 51
- Ajuste de fábrica 56
- Ajustes
 - Adaptar de forma permanente la cantidad de agua al tamaño de taza 29
 - Ajustes permanentes en el modo de programación 53
 - Ajustes puntuales antes de y durante la preparación 28
- Ajustes permanentes en el modo de programación 53
- Ajustes puntuales antes de y durante la preparación 28

B

- Bandeja recogegotas 8

C

- Café 44
- Café especial 45
- Café premolido 49
 - Embudo de relleno 8
- Cappuccino 45
 - Con el vaporizador
 - Easy-Auto-Cappuccino 46
 - Con el vaporizador
 - Profi-Auto-Cappuccino 45
- Cartucho de filtro CLARIS plus
 - Cambiar 65
 - Colocar y activar 21
- CLARIS plus 79, 85
- Conectar 25
- Connector System® 8, 17
- Consejos de barista 42
- Conservación 64
 - Consejos de conservación 64

- Consultar estado de conservación 33
- Consultar información y estado de conservación 33

D

- Datos técnicos 102
- Depósito de agua 8
 - Descalcificar 78
 - Llenar 18
- Depósito de posos 8
- Descalcificar
 - Depósito de agua 78
 - Máquina 69
- Desconectar (modo de espera) 25
- Desconexión automática 60
- Display, Mensajes 97
- Dureza del agua 23
 - Determinar y ajustar 23

E

- Eliminación de anomalías 99
- Eliminar impurezas 76
- Eliminar piedras
 - Eliminar impurezas 76
- Embudo de relleno para café premolido 8
- Enjuaga 60
- Enjuagar
 - Máquina 64
 - Vaporizador Cappuccino 72
- Equipamiento 18
- Error
 - Eliminación de anomalías 99
- Especialidades
 - Especialidades de moda con leche 85
- Espresso 44
- Espuma de leche 49

F

- Filtro
 - Cambiar 65
 - Colocar y activar 21

G

- Grado de dureza del agua 23
- Grado de molido
 - Ajustar el mecanismo de molienda 24
 - Selector giratorio para ajuste del grado de molido 8

H

- Hora de conexión y desconexión programable 58
- Hora y día de la semana 57

I

- Idioma 62
- Instalación 18
- Internet 17
- Interruptor de alimentación 8

K

- Knowledge Builder 17

L

- Latte Macchiato 47
 - Con el vaporizador
- Easy-Auto-Cappuccino 48
 - Con el vaporizador
- Profi-Auto-Cappuccino 47
- Leche
 - Caliente 49
 - Espumar con el vaporizador
 - Easy-Auto-Cappuccino 50
 - Espumar y calentar con el vaporizador
 - Profi-Auto-Cappuccino 50
 - Porción de leche 49
- Leche caliente 49
- Limpiar
 - Máquina 67
 - Recipiente de café en grano 77
 - Vaporizador Cappuccino 74
- Llenar
 - Depósito de agua 18
 - Recipiente de café en grano 19

M

- Máquina
 - Conectar 25
 - Descalcificar 69
 - Desconectar (modo de espera) 25
 - Enjuagar 64
 - Instalación 18
 - Limpiar 67
- Mensajes en el display 97
- Modo de ahorro de energía 56

Modo de espera

- Desconectar 25

Modo de programación 53

- Desconexión automática 60
- Enjuaga 60
- Hora de conexión y desconexión 58
- Hora y día de la semana 57
- Idioma 62
- Modo de ahorro de energía 56
- Productos 53
- Unidad métrica Cantidad de agua/
Formato de hora 61

P

- Placa de características técnicas 102
- Polvo de café
 - Café premolido 49
- Porción de leche 49
- Posibilidades de control 27
- Preparación
 - Agua caliente 51
 - Café 44
 - Café especial 45
 - Café premolido 49
 - Cappuccino 45
 - Espresso 44
 - Leche 49
 - Pulsando un botón 42
- Primera puesta en funcionamiento 19
- Problemas
 - Eliminación de anomalías 99
- Puesta en funcionamiento, Primera 19

R

- Recipiente de café en grano
 - Limpiar 77
 - Llenar 19
 - Tapa 8
 - Tapa de protección de aroma 8
- Rezetas 36
- Rotary Switch 9

S

- Salida de agua caliente 8
- Salida de café, ajustable en altura 8
- Seguridad 10

- Selector 9
- Selector giratorio para ajuste del grado de molido 8
- Servicio técnico 88

T

- Tapa
 - Embudo de relleno para café premolido 8
 - Recipiente de café en grano 8
- Tapa de protección de aroma 8
- Tapa Rotary Switch 9

U

- Utilización
 - Conforme a lo previsto 10

V

- Vaciar el sistema 101
- Vaporizador
 - Vaporizador Easy-Auto-Cappuccino 17
 - Vaporizador Profi-Auto-Cappuccino 17
- Vaporizador Cappuccino
 - Enjuagar 72
 - Limpia 74
 - Vaporizador Easy-Auto-Cappuccino 17
 - Vaporizador Profi-Auto-Cappuccino 17
- Vaporizador Easy-Auto-Cappuccino
 - Despiezar y enjuagar 76
- Vaporizador Profi-Auto-Cappuccino 8, 17
 - Despiezar y enjuagar 76

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 la Directiva de modificación 92/31/CEE.

Modificaciones técnicas

Reservado el derecho a introducir modificaciones técnicas.

Las ilustraciones empleadas para el Manual de la IMPRESSA S9 One Touch muestran el modelo IMPRESSA S9 One Touch Platin. Su IMPRESSA puede diferir de ellas en algunos detalles.

Observaciones del cliente

¡Su opinión es importante para nosotros!
Utilice el enlace de contacto bajo 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