



Manual de la IMPRESSA Z5 – Generation II



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 Z5

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES	4
Elementos de control y accesorios	8
Utilización conforme a lo previsto	10
Para su seguridad.....	10
Manual de la IMPRESSA Z5	13
Descripción de símbolos.....	14
¡Bienvenidos al mundo de JURA!	15
1 IMPRESSA Z5 – «Two at once»	16
JURA en Internet.....	17
Knowledge Builder.....	17
2 Preparación y puesta en funcionamiento	18
Equipamiento.....	18
Instalación.....	18
Llenar el depósito de agua.....	19
Llenar el recipiente de café en grano.....	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.....	27
Ajustes a realizar una vez antes y durante la preparación.....	28
Adaptar de forma permanente la cantidad de agua al tamaño de taza.....	29
Ajustes permanentes en modo de programación.....	30
Consultar información y estado de conservación.....	33
4 Recetas	36
5 Preparación pulsando un botón	42
Consejos de barista.....	42
Ristretto.....	43
Espresso.....	44
Café.....	44
Café Especial.....	44
Cappuccino.....	45
Latte Macchiato.....	46

Café premolido.....	47
Leche caliente	48
Agua caliente	49
6 Ajustes permanentes en Modo de programación	50
Productos.....	50
Modo de ahorro de energía	53
Hora y día de la semana	54
Programable Hora de conexión.....	55
Desconexión automática.....	57
Enjuagues	58
Unidad Cantidad de agua/Formato de hora.....	59
Logo.....	60
Idioma	60
Cambiar el nombre.....	61
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 tubo Cappuccino.....	72
Limpiar el tubo Cappuccino.....	73
Despiezar y enjuagar el tubo Cappuccino.....	75
Eliminar impurezas	75
Limpiar el recipiente de café en grano	75
Descalcificar el depósito de agua.....	76
8 Cartucho de filtro CLARIS plus – Agua para un café perfecto	77
9 »La leche lo hace«	85
10 Accesorios y servicio técnico	86
11 Mensajes en el visualizador	95
12 Eliminación de anomalías	98
13 Transporte y eliminación respetando el medio ambiente	100
Transporte/Vaciar el sistema.....	100
Eliminación.....	100
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 y accesorios

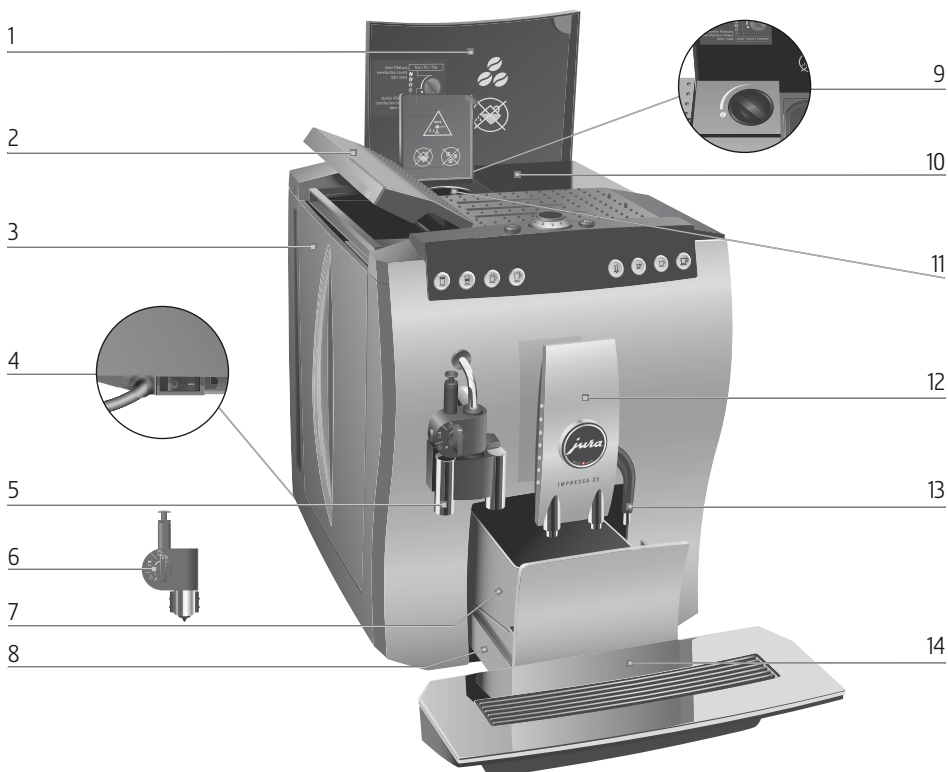
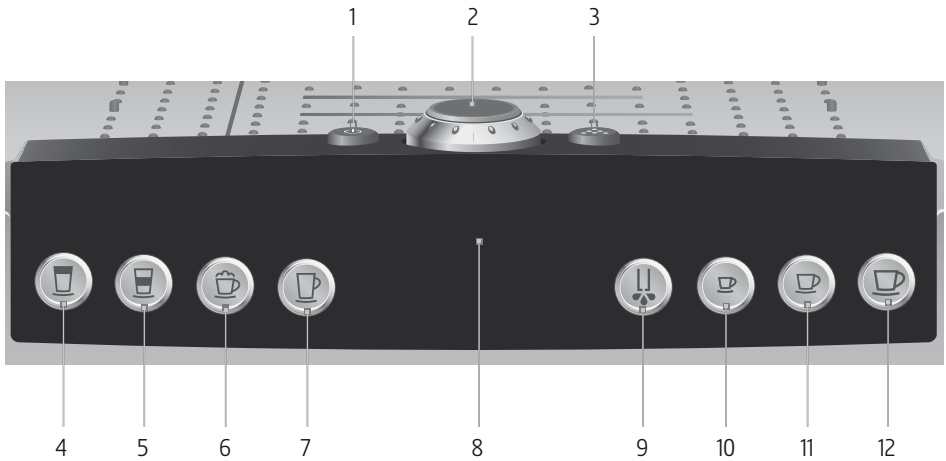





Ilustración: IMPRESSA Z5 - Generation II Alu






- | | | | |
|---|---|----|---|
| 1 | Tapa del recipiente de café en grano | 9 | Selector giratorio para ajuste del grado de molido |
| 2 | Tapa del depósito de agua | 10 | Recipiente de café en grano con tapa de protección de aroma |
| 3 | Depósito de agua | 11 | Tobera de relleno para café premolido |
| 4 | Interruptor de alimentación y cable de alimentación (lateral) | 12 | Tubo de salida de café ajustable en altura |
| 5 | Tubo One Touch Cappuccino, salida larga | 13 | Salida de agua caliente |
| 6 | Tubo One Touch Cappuccino, salida corta | 14 | Plataforma para tazas |
| 7 | Depósito de posos | | |
| 8 | Bandeja recogegotas | | |



Lado superior de la máquina

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

Cara frontal

- 4  Botón Leche
- 5  Botón Latte Macchiato
- 6  Botón Cappuccino
- 7  Botón Café especial
- 8  Visualizador
- 9  Botón Agua caliente
- 10  Botón Ristretto
- 11  Botón Espresso
- 12  Botón Café

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. La JURA Elektroapparate AG no asume ninguna responsabilidad por las consecuencias derivadas de una utilización no apropiada.

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

Para su seguridad



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

Para evitar situaciones de peligro de muerte por descargas eléctricas:

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

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

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

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

- No deje nunca el cable de alimentación suelto y colgando. El cable de alimentación puede provocar tropezones o resultar dañado.
- Proteja la IMPRESSA de las influencias meteorológicas como la lluvia, las heladas y la radiación solar directa.
- No sumerja su IMPRESSA, ni los cables ni las conexiones en agua.
- No ponga su IMPRESSA ni sus componentes en el lavavajillas.
- Desconecte su IMPRESSA mediante el interruptor de alimentación antes de realizar operaciones de limpieza. Limpie la IMPRESSA siempre con un trapo húmedo, nunca mojado, y protéjala de salpicaduras de agua continuadas.
- Conectar la máquina sólo al voltaje de red especificado según la placa de características técnicas. La placa de características técnicas va fijada en la parte inferior de su IMPRESSA. Para más datos técnicos, consulte el capítulo 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 Z5

Tiene entre sus manos el manual para su IMPRESSA Z5. 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 Z5, 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,



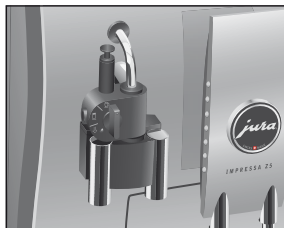
Emanuel Probst
General Manager

1 IMPRESSA Z5 – «Two at once»

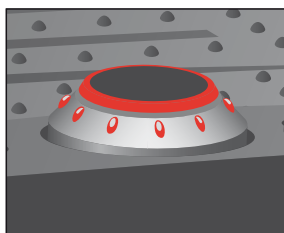
Sus sueños de café hechos realidad

Las especialidades de café gozan de gran popularidad. Cada vez son más los anfitriones perfectos que preparan en casa las más variadas composiciones de café para disfrutar ellos mismos, sus familias, sus amigos y sus invitados. En este contexto el factor leche desempeña un papel central, ya sea de forma espumada o calentada, porque a los clásicos como el Ristretto, el Espresso y el Café Crema ya se ha sumado una multitud variada y casi inagotable de recetas de café de las que sólo vamos a mencionar el Cappuccino, el Latte Macchiato, refinados a gusto con los más diversos jarabes aromáticos, así como el Caffè Latte.

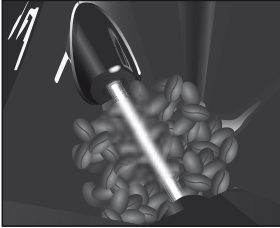
Para poder satisfacer las más elevadas exigencias de la parroquia continuamente creciente de degustadores de especialidades, JURA ha desarrollado la segunda generación de la revolucionaria línea IMPRESSA Z.



- **Tubo One Touch Cappuccino:** Las máquinas pertenecientes a la línea IMPRESSA Z, autómatas verdaderamente completos para la preparación de especialidades de café, proporcionan gracias al tubo One Touch Cappuccino placeres, tanto para el paladar como para la vista, simplemente pulsando un botón. «Two at once» – probablemente la manera más rápida, directa y sencilla para entrar en el mundo del disfrute del café y para gozar de su gran variedad.



- **Rotary Switch – Manejo intuitivo:** Sencillamente girando y pulsando, podrá «navegar» seguro de su objetivo por todas las operaciones de manejo y programación. Durante estas operaciones podrá examinar en cualquier momento los mensajes indicados en el visualizador de texto comprensible/gráfico. Su gusto personal siempre está en el centro de la atención. Simplemente elija la intensidad de café, la cantidad de agua y la temperatura según sus preferencias personales.



- **Termo de leche en acero inoxidable:** Su cafetera automática dispone como estándar de un termo de leche que, gracias a su probado principio de funcionamiento, mantiene la leche fría durante todo el día.
- **Vigilancia activa de granos:** La IMPRESSA Z5 acaba de una vez con el ruido de los molinillos de café que están girando en vacío, y también con las tazas llenas hasta la mitad. Siempre le señalará a tiempo si hay que rellenar granos de café. El nivel de llenado del recipiente de café en grano es vigilado continuamente de forma óptica.

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 tema café.

Knowledge Builder

Podrá conocer su IMPRESSA Z5 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
- Termo de leche en acero inoxidable
- Tubo de aspiración de leche
- El Welcome Pack, que incluye:
 - El Manual de la IMPRESSA Z5 – Generation II
 - IMPRESSA Z5 – Generation II: Resumen de lo más importante
 - Cartucho de filtro CLARIS plus (2x)
 - 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
- Regalo de JURAWorld of Coffee

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

Instalación

Preste atención a los siguientes puntos al instalar su IMPRESSA:

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

Llenar el depósito de agua

ATENCIÓN

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

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

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

Llenar el recipiente de café en grano

ATENCIÓN

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.

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.
 - ▶ Las máquinas nuevas disponen de una hoja informativa en el recipiente de café en grano. Retire esta hoja informativa.
 - ▶ Rellene el recipiente con granos de café, cierre la tapa de protección de aroma y la tapa del recipiente de café en grano.

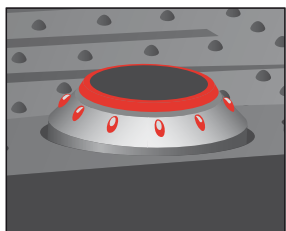
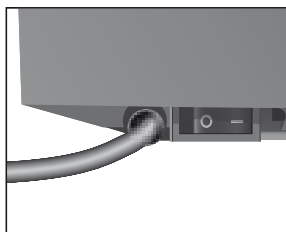
Primera puesta en funcionamiento





ADVERTENCIA

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


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




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



- ▶ Inserte el cable de alimentación en un enchufe.
- ▶ Conecte la IMPRESA mediante el interruptor de alimentación situado en el lado izquierdo de la máquina. Está encendido el botón On/Off  (modo de espera).
- ▶ Pulse el botón On/Off para conectar la IMPRESA. Está encendido el Rotary Switch. En el visualizador aparece **SPRACHE DEUTSCH**.
- ▶ Gire el Rotary Switch hasta que la lengua pretendida se visualice. Por ejemplo, **IDIOMA ESPANOL**.
- ▶ Pulse el Rotary Switch para confirmar el idioma. En el visualizador aparece brevemente **CONFIRMADO ✓** para confirmar el ajuste.
HORA HORAS ---|---
- ▶ Gire el Rotary Switch para ajustar las horas.
HORA HORAS 12:00 (Ejemplo)
- ▶ Pulse el Rotary Switch para confirmar el ajuste de las horas.
HORA MINUTOS 12:00
- ▶ Gire el Rotary Switch para ajustar los minutos.
HORA MINUTOS 12:45 (Ejemplo)
- ▶ Pulse el Rotary Switch para confirmar el ajuste de los minutos. En el visualizador 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 visualizador aparece brevemente **CONFIRMADO ✓**.
PULSAR CUIDADO, el botón de conservación  está encendido.
- ▶ Coloque un recipiente debajo de la salida del agua caliente y otro debajo del tubo Cappuccino.
- ▶ Pulse el botón de conservación. **LLENAR SIST.**, el sistema es llenado con agua, el botón de conservación parpadea. Se produce una pequeña salida de agua del tubo Cappuccino y de la salida del agua caliente.



El proceso se detiene automáticamente, en el visualizador aparece brevemente **BIENVENIDO A JURA**, **MAQUINA CALENTANDO**, **PULSAR CUIDADO**, el botón de conservación  está encendido.



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


-  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.
-  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.

Colocar y activar el filtro


Su IMPRESSA ya 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».

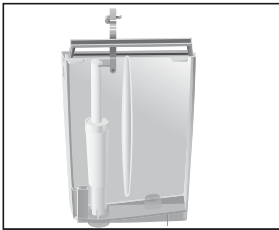
-  Realice el proceso «Colocar el filtro» sin interrupción. De este modo, garantizará el funcionamiento óptimo de su IMPRESSA.

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

-  ▶ Pulse el Rotary Switch **hasta que** aparezca en el visualizador **MANTENIMIENTO**.

2 Preparación y puesta en funcionamiento

- ⌚ ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **FILTRO I.P.W.S.**.
- ⌚ ▶ 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 visualizador aparece brevemente **CONFIRMADO ✓** para confirmar el ajuste.
COLOCAR FILTRO / PULSAR BOTON, 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 en la parte alta del 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 tubo Cappuccino.
- ▶ Gire la palanca selectora del tubo a la posición Vapor ☞.
- ⚠ ▶ Pulse el botón Conservación.
ENJUAG.FILT., se produce una salida de agua del tubo.

- i** Podrá interrumpir en cualquier momento el enjuague del filtro pulsando para este fin cualquier botón.
- i** El agua puede presentar una ligera coloración. Esta coloración no es ni insalubre ni afecta al sabor.

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

Determinar y ajustar la dureza del agua

Cuanto más dura sea el agua, más frecuentemente debe descalcificar su 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 (1 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.
- Ahora puede ajustar la dureza del agua.

Ejemplo: Podrá cambiar la dureza del agua de 15° dH a 25° dH de la siguiente manera.

Condición previa: En el visualizador aparece ELIJA PRODU.

-  ▶ Pulse el Rotary Switch **hasta que** aparezca MANTENIMENTO.
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique DUREZA AGUA 15° dH.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en el punto de programa. DUREZA AGUA 15° dH
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique DUREZA AGUA 25° dH.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para confirmar el ajuste. En el visualizador aparece brevemente CONFIRMADO ✓ para confirmar el ajuste. DUREZA AGUA 25° dH
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique EXIT.

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

Ajustar el mecanismo de molienda

ATENCIÓN

Puede adaptar el mecanismo de molienda **on progresión continua** al grado de torrefacción de su café.

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

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

Recomendamos:

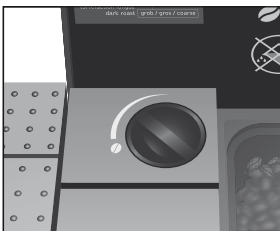
- Para una torrefacción clara, un ajuste fino del grado de molido.
 - Si el grado de molido presenta un ajuste **demasiado fino**, el café saldrá solamente gota a gota por la salida de café.
- Para una torrefacción oscura, un ajuste grueso del grado de molido.
 - Si el grado de molido presenta un ajuste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

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

- ▶ Abra la tapa del recipiente de café en grano.
- ▶ Coloque una taza debajo de la salida de café.
- ▶ Pulse el botón Café.

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

- ▶ Coloque el selector giratorio de ajuste del grado de molido en la posición deseada, **mientras** el mecanismo de molienda 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 – Enjuagues»).

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.

BIENVENIDO A JURA
MAQUINA CALENTANDO

PULSAR CUIDADO, 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 visualizador 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 del café y otro debajo del tubo Cappuccino.
- ⏻ ▶ Pulse el botón On/Off.

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




2 Preparación y puesta en funcionamiento

En el visualizador aparece **ADIOS**, la salida de café es enjuagada.

ENJUAGAR SALIDA IZQUIERDA / PULSAR BOTON

- ▶ Pulse el botón Conservación.

En el visualizador aparece **ADIOS**, la salida de café izquierda es enjuagada.

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

- i** Al desconectar su IMPRESA puede ocurrir que se oiga un silbido. Esto es debido al sistema 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 que una vez haga uso de forma activa de 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 la taza
- Ajustes permanentes en modo de programación

i Mientras se está preparando una especialidad de café, 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.

Preparación de una especialidad de café pulsando un botón

Ejemplo: Así se prepara **un** café espresso.

Condición previa: En el visualizador aparece **ELIJA PRODU.**

- ▶ Coloque una taza de café espresso debajo de la salida de café.
- ☞ ▶ Pulse el botón Espresso.
Se indica **1 ESPRESSO** y la intensidad del café.
La cantidad de agua preajustada pasa a la taza, la preparación se detiene automáticamente.
En el visualizador aparece **ELIJA PRODU.**

Preparación de dos especialidades de café pulsando un botón

Ejemplo: Así se preparan **dos** cafés espresso.

Condición previa: En el visualizador aparece **ELIJA PRODU.**

- ▶ Coloque dos tazas de café espresso debajo de la salida de café.
- ☞ ▶ Pulse el botón Espresso dos veces (**dentro de dos segundos**).
2 ESPRESSO, la cantidad de agua preajustada pasa a las tazas.
La preparación se detiene automáticamente, en el visualizador aparece **ELIJA PRODU.**

Ajustes a realizar una vez antes y durante la preparación

Podrá cambiar la intensidad de café antes de la preparación o durante el proceso de molienda.

Podrán seleccionarse las siguientes intensidades de café para 1 Ristretto, 1 Espresso, 1 Café, 1 Café Especial, 1 Cappuccino y 1 Latte Macchiato:

- Ligero
- Suave
- Normal
- Fuerte
- Extra fuerte



i Podrá modificar la **cantidad de agua** preajustada durante el proceso de preparación girando el Rotary Switch.

Los ajustes puntuales antes de y durante la preparación siguen siempre este modelo. Estos ajustes no se guardan en la memoria.

Cambio de la intensidad del café antes de la preparación

Ejemplo: Así se prepara un café fuerte.

Condición previa: En el visualizador aparece **ELIJA PRODU..**



- ▶ Coloque una taza debajo de la salida de café.
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que en el visualizador se indique **FUERTE.**
-  ▶ Pulse el botón Café **mientras** se indique **FUERTE.**
1 CAFE / FUERTE

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

Cambio de la cantidad de agua durante la preparación

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

Condición previa: En el visualizador aparece **ELIJA PRODU..**

- ▶ Coloque una taza debajo de la salida de café.
-  ▶ Pulse el botón Café.
Empieza el proceso de molienda. En el visualizador aparece **1 CAFE** y, además, se indica la intensidad del café.
-  ▶ Gire el Rotary Switch **durante** el proceso de preparación hasta que se indique **110 ML.**
La cantidad de agua ajustada pasa a la taza. La preparación se detiene automáticamente, en el visualizador aparece **ELIJA PRODU..**

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

Puede adaptar la cantidad de agua de todas las especialidades de café y de leche, así como el agua caliente 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 de todas las especialidades de café y de leche, así como del agua caliente, al tamaño de la taza sigue este modelo.

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

Condición previa: En el visualizador aparece **ELIJA PRODU.**

- ▶ Coloque una taza de café espresso debajo de la salida de café.
- ▶ Pulse y **mantenga pulsado** el botón Ristretto.
Se indica **1 RISTRETTO** y la intensidad del café.
- ▶ **Mantenga pulsado** el botón Ristretto hasta que aparezca **SUFIC. CAFE /PULSAR BOTON.**
- ▶ Suelte el botón Ristretto.
Se inicia la preparación del café y el Ristretto pasa a la taza.
- ▶ Pulse cualquier botón cuando la cantidad de Ristretto en la taza sea suficiente.
La preparación se detiene. En el visualizador aparece brevemente **CONFIRMADO ✓**. La cantidad de agua ajustada para un Ristretto se memoriza permanentemente. En el visualizador aparece **ELIJA PRODU.**

i Podrá modificar este ajuste en cualquier momento repitiendo este proceso.

Ajustes permanentes en modo de programación

Podrá 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:

Punto de programa	Subpunto	Explicación
MANTENIMIENTO	CAPPUCCINO LIMPIAR, FILTRO CAMBIO, MAQUINA LIMPIAR, CAPPUCCINO ENJUAG., MAQUINA DESCAL., MAQUINA ENJUAG.	▶ Seleccione el programa de conservación deseado. Si no realiza ninguna acción, se abandonará el modo de programación automáticamente después de aprox. cinco segundos.

Punto de programa	Subpunto	Explicación
PRODUCTOS	ELIJA PRODUCTO.	▶ Seleccione sus ajustes para las especialidades de café y de leche, así como agua caliente.
FILTRO	SI	▶ Seleccione si usted utiliza su IMPRESSA con o sin cartucho de filtro CLARIS plus.
I.P.W.S.	NO	
DUREZA AGUA (sólo se indica si el filtro no está activado)	NO ACTIVO, 1 °dH - 30 °dH	▶ Ajuste la dureza del agua.
ENERGIA ESM	AHORRAR NO, AHORRAR NIVEL 1, AHORRAR NIVEL 2	▶ Seleccione un modo de ahorro de energía.
HORA	-- --	▶ Ajuste la hora y el día de la semana.
MAG. ENCEND.	-- -- LMMJJVSD	▶ Ajuste la hora de conexión y desconexión para cada día de la semana individualmente.
APAGAR EN	NO ACTIVO, 0.5 HRS - 15 HRS	▶ Ajuste cuántas horas debe tardar la IMPRESSA en desconectarse automáticamente.
ENJUAGAS	ENJUA INIZ., ENJUA CAPPU.	▶ Ajuste si el enjuague de conexión debe ser activado a mano o automáticamente. ▶ Ajuste si la solicitud de enjuague Cappuccino debe hacerse inmediatamente ó 10 minutos después de lapreparación de una especialidad de leche.
RECOMERAR ABC...	NOMBRE PRODUCTO., BIENVENIDA, TEXTO FINAL	▶ Cambie las diferentes denominaciones.

Punto de programa	Subpunto	Explicación
LOGO		▶ Seleccione un logotipo que debe ser indicado cuando el visualizador gráfico no sea utilizado para otras indicaciones.
INFORMACION		▶ Mantenga el control sobre todas las especialidades de café y de leche preparadas y consulte el estado de conservación.
INDICACION	UNIDAD, FORMATO HORA	▶ Seleccione la unidad para la cantidad de agua y el formato de la hora.
IDIOMA	DEUTSCH ENGLISH FRANCAIS ESPANOL PORTUGUES	▶ Seleccione su idioma.
EXIT		▶ Salga del modo de programación.

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

Ejemplo: Modo de cambiar la intensidad de un café espresso de NORMAL a FUERTE.

Condición previa: En el visualizador aparece ELIJA PRODUCTO.

- ▶ Pulse el Rotary Switch **hasta que** aparezca MANTENIMIENTO.
- ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique PRODUCTOS.
- ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en el punto de programa.
PRODUCTO / ELIJA PRODUCTO.

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

i Para realizar el ajuste del producto doble, pulse el correspondiente botón dos veces dentro de dos segundos.





- ▶ Pulse el botón Espresso.
1 ESPRESSO / CANTID. 60 ML
- ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **1 ESPRESSO / NORMAL.**
- ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en el punto de programa.
1 ESPRESSO / NORMAL
- ▶ Gire el Rotary Switch hasta que aparezca **1 ESPRESSO / FUERTE.**
- ▶ Pulse el Rotary Switch para confirmar el ajuste.
En el visualizador aparece brevemente **CONFIRMADO ✓** para confirmar el ajuste.
1 ESPRESSO / FUERTE
- ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **1 ESPRESSO / SALIR.**
- ▶ Pulse el Rotary Switch para salir del punto de programa.
PRODUCTO / ELIJA PRODUCTO.
- ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **PRODUCTO / SALIR.**
- ▶ Pulse el Rotary Switch para salir del punto de programa.
PRODUCTOS
- ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **EXIT.**
- ▶ Pulse el Rotary Switch para salir del modo de programación.
ELIJA PRODU.

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 visualizador aparece **ELIJA PRODU.**

-  ▶ Pulse el Rotary Switch **hasta que** aparezca **MANTENIMIENTO.**
-  ▶ 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 **EXIT.**
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para salir del modo de programación. **ELIJA PRODU.**

4 Recetas

Con su IMPRESA 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 IMPRESA en el capítulo 3 «Conozca las posibilidades de control».

Cappuzino

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

- ▶ Repartir el jarabe de canela en tazas de cappuccino.
- ▶ Poner la taza bajo el tubo 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 tubo 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, leche y 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, 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 preajustada girando el Rotary Switch.
- @** También podrá probar en línea la preparación de 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 moltura 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 moltura.

- **Temperatura:** En el modo de programación de su IMPRESSA dispone de la posibilidad de ajustar la temperatura de las especialidades de café. La temperatura puede tener efecto en el sabor del café, por lo que ha de ser adaptada a las necesidades individuales así como al tipo de grano de café.
- **Salida de café ajustable en altura:** La salida de café puede ser ajustada en 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.

Ristretto

Ejemplo: Así se prepara un Ristretto.

- ▶ Coloque una taza de café espresso debajo de la salida de café.
- ▶ Pulse el botón Ristretto
1 RISTRETTO, después se indica brevemente la intensidad del café.

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

ELIJA FRODU..

Espresso

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

Ejemplo: Así se prepara un café espresso.

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

1 ESPRESSO, después se indica brevemente la intensidad del café.

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

ELIJA PRODU..

Café

Ejemplo: Así se prepara un café.

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

1 CAFE, después se indica brevemente la intensidad del café.

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

ELIJA PRODU..

Café Especial



Ejemplo: Así se prepara un Café Especial.

- ▶ Coloque una taza debajo del tubo Cappuccino.
- ☞ ▶ Pulse el botón Café Especial.

1 ESPECIAL, después se indica brevemente la intensidad del café.

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

ELIJA PRODU..

Cappuccino

Una receta italiana clásica. Para finalizar, se corona el cappuccino con un poco de cacao en polvo.

Ejemplo: Así se prepara un Cappuccino.

Condición previa: En el visualizador aparece **ELIJA PRODU.**

- ▶ Extraiga el tubo de aspiración de leche del embalaje del termo de leche. Utilice para un tetrabrik de leche el tubo largo, y para el termo de leche el tubo corto.
- ▶ Acople el tubo de aspiración de leche a la conexión destinada para ello del Profi-Auto-Cappuccino.
- ▶ Introduzca el otro extremo en un tetrabrik de leche o conéctelo al termo de leche.
- ▶ Coloque una taza debajo del tubo Cappuccino.
- ▶ Gire la palanca selectora del tubo a la posición Espuma de leche ☺.



- ▶ Pulse el botón Cappuccino.

Se indica **1 CAPPUCCINO** y la intensidad del café.

1 CAPPUCCINO / LECHE, se prepara la espuma de leche.

El proceso se detiene automáticamente una vez alcanzada la cantidad preajustada de leche.

1 CAPPUCCINO

1 CAPPUCCINO / CAFE, comienza la preparación del café.

La preparación se detiene automáticamente una vez alcanzada la cantidad preajustada de agua. En el visualizador aparece **ELIJA PRODU.**



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

Latte Macchiato

Su IMPRESA le preparará un Latte Macchiato simplemente pulsando un botón.

Ejemplo: Así se prepara un Latte Macchiato.

Condición previa: En el visualizador aparece **ELIJA PRODU.**

- ▶ Extraiga el tubo de aspiración de leche del embalaje del termo de leche. Utilice para un tetrabrik de leche el tubo largo, y para el termo de leche el tubo corto.
- ▶ Acople el tubo de aspiración de leche a la conexión destinada para ello del Profi-Auto-Cappuccino.
- ▶ Introduzca el otro extremo en un tetrabrik de leche o conéctelo al termo de leche.
- ▶ Coloque un vaso debajo del tubo Cappuccino.
- ▶ Gire la palanca selectora del tubo a la posición Espuma de leche ☺.



i Para que las tres capas típicas de un Latte Machiato puedan producirse aún mejor, ponga en el vaso 10 ml de leche fría antes de la preparación.

i Podrá refinar su Latte Machiato poniendo en el vaso adicionalmente un poco de jarabe aromatizante.

☺ ▶ Pulse el botón Latte Macchiato.

Se indica **1 LATTE MAC.** y la intensidad del café.

1 LATTE MAC. / LECHE, se prepara la espuma de leche.

El proceso se detiene automáticamente una vez alcanzada la cantidad preajustada de leche.

1 LATTE MAC.

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

i LATTE MAC. / CAFE, empieza la preparación del café.

La preparación se detiene automáticamente una vez alcanzada la cantidad preajustada de agua. En el visualizador aparece **ELIJA PROD.**.

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

Café premolido

Tiene la posibilidad de utilizar un segundo tipo de café a través de la tobera 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 **MOLIDO / NO SUFIC.** y la IMPRESA interrumpe el proceso.
- i** La especialidad de café deseada ha de ser preparada dentro de aprox. un minuto después de poner el café premolido. De lo contrario, la IMPRESA interrumpe el proceso y se queda de nuevo lista para funcionar.

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 recipiente de café en grano.
- ▶ Abra la tapa para el café premolido.
MOLIDO / LLENAR POLVO
- ▶ Ponga una cuchara dosificadora rasa de café premolido en la tobera de relleno.
- ▶ Cierre la tapa para el café premolido.
MOLIDO / ELIJA PRODUC.

- ▶ Pulse el botón Café.


1 CAFE, comienza la preparación del café.

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

Leche caliente



Condición previa: En el visualizador aparece **ELIJA PRODU.**

- ▶ Extraiga el tubo de aspiración de leche del embalaje del termo de leche. Utilice para un tetrabrik de leche el tubo largo, y para el termo de leche el tubo corto.
 - ▶ Acople el tubo de aspiración de leche a la conexión destinada para ello del Profi-Auto-Cappuccino.
 - ▶ Introduzca el otro extremo en un tetrabrik de leche o conéctelo al termo de leche.
 - ▶ Coloque una taza debajo del tubo Cappuccino.
 - ▶ Gire la palanca selectora del tubo a la posición Leche .
 - ▶ Pulse el botón Leche.
- 1 LECHE**, la leche caliente pasa a la taza.

- i** Podrá interrumpir en cualquier momento la preparación. Para este fin, pulse cualquier botón.
- i** Durante la preparación podrá modificar la cantidad preajustada girando el Rotary Switch.

El proceso se detiene automáticamente una vez alcanzada la cantidad preajustada de leche. En el visualizador aparece **ELIJA PRODU.**

El tubo Cappuccino debe ser enjuagado y limpiado con regularidad para que su funcionamiento sea correcto. Podrá ver la descripción en el capítulo 7 »Conservación – Tubo Cappuccino«.

Agua caliente



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

- Baja
- Normal
- Caliente

Peligro de escaldadura por salpicaduras de agua caliente.

- ▶ Evite el contacto directo con la piel.
-

Condición previa: En el visualizador aparece **ELIJA FRU...**

- ▶ Coloque una taza debajo de la salida de agua caliente.
- ⚠ ▶ Pulse el botón Agua caliente.
Se indica **AGUA** y la temperatura.

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

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

6 Ajustes permanentes en Modo de programación

Productos

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

Ajustes para productos de café, leche y agua caliente

Para productos de café, leche y agua caliente podrá realizar de forma permanente los siguientes ajustes:

Producto	Temperatura	Intensidad del café	Cantidad
1 Ristretto	BAJA, NORMAL, ALTA	LIGERO, SUAVE, NORMAL, FUERTE, EXTRA	15 ML - 240 ML
2 Ristretti	BAJA, NORMAL, ALTA	-	15 ML - 240 ML (por taza)
1 Espresso	BAJA, NORMAL, ALTA	LIGERO, SUAVE, NORMAL, FUERTE, EXTRA	15 ML - 240 ML
2 Espresso	BAJA, NORMAL, ALTA	-	15 ML - 240 ML (por taza)
1 Café	BAJA, NORMAL, ALTA	LIGERO, SUAVE, NORMAL, FUERTE, EXTRA	15 ML - 240 ML
2 Cafés	BAJA, NORMAL, ALTA	-	15 ML - 240 ML (por taza)
1 Café especial	BAJA, NORMAL, ALTA	LIGERO, SUAVE, NORMAL, FUERTE, EXTRA	15 ML - 240 ML
2 Cafés especiales	BAJA, NORMAL, ALTA	-	15 ML - 240 ML (por taza)
1 Leche	-	-	3 SEC - 120 SEC
2 Leches	-	-	3 SEC - 240 SEC
Agua caliente	BAJA, NORMAL, M. ALTA	-	15 ML - 450 ML

- i** En 1 Leche y 1 Café especial podrá ajustar además si desea que la preparación simultánea de 2 Leches ó 2 Cafés especiales sea **posible** o **no posible**.

Ajustes para los productos de café y de leche

Para los productos de café y de leche podrá realizar los siguientes ajustes de forma permanente:




Producto	Temperatura	Intensidad del café	Cantidad
1 Cappuccino	BAJA, NORMAL, ALTA	LIGERO, SUAVE, NORMAL, FUERTE, EXTRA	Cantidad de leche: 3 SEC - 120 SEC Pausa: 0 SEC - 60 SEC Cantidad de agua: 15 ML - 240 ML
2 Cappuccini	BAJA, NORMAL, ALTA	-	Cantidad de leche: 3 SEC - 240 SEC Pausa: 0 SEC - 60 SEC Cantidad de agua: 15 ML - 240 ML (por taza)
1 Latte Macchiato	BAJA, NORMAL, ALTA	LIGERO, SUAVE, NORMAL, FUERTE, EXTRA	Cantidad de leche: 3 SEC - 120 SEC Pausa: 0 SEC - 60 SEC Cantidad de agua: 15 ML - 240 ML
2 Latte Macchiati	BAJA, NORMAL, ALTA	-	Cantidad de leche: 3 SEC - 240 SEC Pausa: 0 SEC - 60 SEC Cantidad de agua: 15 ML - 240 ML (por taza)

- i** En 1 Cappuccino y 1 Latte Macchiato podrá ajustar además si desea que la preparación simultánea de 2 Cappuccini ó 2 Latte Macchiati sea **posible** o **no posible**.

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









Ejemplo: Así se cambia la cantidad de leche de 1 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 visualizador aparece **ELIJA PRODUCTO**.

-  ▶ Pulse el Rotary Switch **hasta que** aparezca **MANTENIMIENTO**.
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **PRODUCTOS**.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en el punto de programa.
PRODUCTO / ELIJA PRODUCTO.

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

i Para cambiar el ajuste de un producto doble, pulse el correspondiente botón dos veces dentro de dos segundos.

-  ▶ Pulse el botón Latte Macchiato.
1 LATTE MAC. / CANTID. 45 ML
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en el punto de programa.
1 LATTE MAC. / CANTID. 45 ML
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que aparezca **1 LATTE MAC. / CANTID. 40 ML**.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para confirmar el ajuste.
En el visualizador aparece brevemente **CONFIRMADO ✓** para confirmar el ajuste.
1 LATTE MAC. / CANTID. 40 ML
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que aparezca **1 LATTE MAC. / LECHE 16 SEC**.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en el punto de programa.
1 LATTE MAC. / LECHE 16 SEC
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que aparezca **1 LATTE MAC. / LECHE 20 SEC**.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para confirmar el ajuste.
En el visualizador aparece brevemente **CONFIRMADO ✓**.
1 LATTE MAC. / LECHE 20 SEC

- ⌚ ▶ Gire el Rotary Switch hasta que aparezca **1 LATTE MAC. / PAUSA 30 SEC.**
- ⌚ ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en el punto de programa.
1 LATTE MAC. / PAUSA 30 SEC
- ⌚ ▶ Gire el Rotary Switch hasta que aparezca **1 LATTE MAC. / PAUSA 40 SEC.**
- ⌚ ▶ Pulse el Rotary Switch para confirmar el ajuste.
En el visualizador aparece brevemente **CONFIRMADO ✓.**
1 LATTE MAC. / PAUSA 40 SEC
- ⌚ ▶ Gire el Rotary Switch hasta que aparezca **1 LATTE MAC. / SALIR.**
- ⌚ ▶ Pulse el Rotary Switch para salir del punto de programa.
PRODUCTO / ELIJA PRODUCTO.
- ⌚ ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **PRODUCTO / SALIR.**
- ⌚ ▶ Pulse el Rotary Switch para salir del punto de programa.
- ⌚ ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **EXIT.**
- ⌚ ▶ Pulse el Rotary Switch para salir del modo de programación.
ELIJA PRODU.

Modo de ahorro de energía

Podrá ajustar en su IMPRESSA diferentes modos de ahorro de energía:

- **ENERGIA AHORRAR NO**
 - Su IMPRESSA está continuamente lista para funcionar.
 - Todos los productos de café y de leche, así como agua caliente, pueden ser preparados sin tiempos de espera.
- **ENERGIA AHORRAR NIVEL 1**
 - Su IMPRESSA está continuamente lista, pero sólo para productos de café.
 - Para preparar leche, la máquina tiene que calentarse.
- **ENERGIA AHORRAR NIVEL 2**
 - Su IMPRESSA cambia a la temperatura de ahorro a 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

ENERGIA AHORRAR NO a ENERGIA AHORRAR NIVEL 1.

Condición previa: En el visualizador aparece ELIJA PRODU.

- ▶ Pulse el Rotary Switch **hasta que** aparezca MANTENIMIENTO.
- ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique ENERGIA ESM.
- ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en el punto de programa.
ENERGIA AHORRAR NO
- ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique ENERGIA AHORRAR NIVEL 1.
- ▶ Pulse el Rotary Switch para confirmar el ajuste.
En el visualizador aparece brevemente CONFIRMADO ✓ para confirmar el ajuste.
ENERGIA ESM
- ▶ Gire el Rotary Switch hasta que aparezca EXIT.
- ▶ Pulse el Rotary Switch para salir del modo de programación.
ELIJA PRODU.







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 09:50.

Condición previa: En el visualizador aparece ELIJA PRODU.

- ▶ Pulse el Rotary Switch **hasta que** aparezca MANTENIMIENTO.
- ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique HORA 08:45.
- ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en el punto de programa.
HORA HORAS 08:45.
- ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique HORA HORAS 09:45.

-  ▶ Pulse el Rotary Switch para confirmar el ajuste de las horas.
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **HORA**
MINUTOS 09:50.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para confirmar el ajuste de los minutos.
En el visualizador aparece brevemente **CONFIRMADO ✓**
para confirmar el ajuste.
DIA LUNES (Ejemplo)
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para confirmar el ajuste del día de la semana.
En el visualizador aparece brevemente **CONFIRMADO ✓.**
HORA 09:50
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **EXIT.**
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para salir del modo de programación.
ELIJA PRODU.

Programable Hora de conexión

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

En el punto de programa **MAQ. ENCEND.** podrá realizar los siguientes ajustes:

- **MAQ. ENCEND.**
 - Ajuste la hora de conexión deseada.
 - **APAGA. MAQ.**
 - Ajuste la hora de desconexión deseada.
 - **DIA**
 - Ajuste en qué días de la semana se conectará y desconectará la IMPRESSA 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 visualizador aparece ELIJA PRODU.

- ⌚ ▶ Pulse el Rotary Switch **hasta que** aparezca
MANTENIMIENTO.
- ⌚ ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique MAQ.
ENCEND. / ---!--- LMMVSD.
- ⌚ ▶ 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. / HORAS ---!---
- ⌚ ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique MAQ.
ENCEND. / HORAS 07:00.
- ⌚ ▶ Pulse el Rotary Switch para confirmar el ajuste de las horas.
- ⌚ ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique MAQ.
ENCEND. / MINUTOS 07:30.
- ⌚ ▶ Pulse el Rotary Switch para confirmar el ajuste de los minutos.
En el visualizador aparece brevemente CONFIRMADO ✓
para confirmar el ajuste.
MAQ. ENCEND. 07:30
- ⌚ ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique DIA.
- ⌚ ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en el punto de programa.
DIA / LUN SI
- ⌚ ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique DIA / DOM
SI.
- ⌚ ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en el punto de programa.
DIA / DOM SI
- ⌚ ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique DIA / DOM
NO.
- ⌚ ▶ Pulse el Rotary Switch para confirmar el ajuste.
En el visualizador aparece brevemente CONFIRMADO ✓.
DIA / DOM NO

- ⌚ ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **SALIR.**
- ⌚ ▶ Pulse el Rotary Switch para salir del punto de programa.
DIA
- ⌚ ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **SALIR.**
- ⌚ ▶ Pulse el Rotary Switch para salir del punto de programa.
MAR. ENCEND. / 07:30 LMMJVS
- ⌚ ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **EXIT.**
- ⌚ ▶ Pulse el Rotary Switch para salir del modo de programación.
ELIJA PRODU.

Desconexión automática

La desconexión automática de su IMPRESSA puede contribuir a 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 HRS** a **2 HRS.**

Condición previa: En el visualizador aparece **ELIJA PRODU.**

- ⌚ ▶ Pulse el Rotary Switch **hasta que** aparezca
MANTENIMIENTO.
- ⌚ ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **APAGAR EN 5 HRS.**
- ⌚ ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en el punto de programa.
APAGAR EN 5 HRS
- ⌚ ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **APAGAR EN 2 HRS.**
- ⌚ ▶ Pulse el Rotary Switch para confirmar el ajuste.
En el visualizador aparece brevemente **CONFIRMADO ✓** para confirmar el ajuste.
APAGAR EN 2 HRS
- ⌚ ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **EXIT.**

6 Ajustes permanentes en el modo de programación

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

Podrá ajustar si el enjuague de conexión ha de ser activado a mano o si se realiza automáticamente.

Enjuagues

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 visualizador aparece **ELIJA PRODU.**

- ▶ Pulse el Rotary Switch **hasta que** aparezca **MANTENIMIENTO.**
- ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **ENJUAGAS.**
- ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en el punto de programa.
ENJUA INIZ. MANUAL
- ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **ENJUA CAPPU. DESPUES 10 MIN.**
- ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en el punto de programa.
ENJUA CAPPU. DESPUES 10 MIN
- ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **ENJUA CAPPU. AHORA.**
- ▶ Pulse el Rotary Switch para confirmar el ajuste.
En el visualizador aparece brevemente **CONFIRMADO ✓** para confirmar el ajuste.
ENJUA CAPPU. AHORA
- ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **ENJUAGAS SALIR.**
- ▶ Pulse el Rotary Switch.
ENJUAGAS
- ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **EXIT.**
- ▶ Pulse el Rotary Switch para salir del modo de programación.
ELIJA PRODU.

Unidad Cantidad de agua/Formato de hora

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

Ejemplo: Así se cambia la unidad de la cantidad de agua de UNIDAD ML a UNIDAD OZ.

Condición previa: En el visualizador aparece ELIJA PRODU. .

- ⏻ ▶ Pulse el Rotary Switch **hasta que** aparezca MANTENIMIENTO.
- ⌚ ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique INDICACION.
- ⏻ ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en el punto de programa.
INDICACION UNIDAD
- i** Para cambiar el formato de la hora, gire el Rotary Switch hasta que aparezca INDICACION FORMATO HORA.
- ⏻ ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en el punto de programa.
INDICACION UNIDAD ML
- ⌚ ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique INDICACION UNIDAD OZ.
- ⏻ ▶ Pulse el Rotary Switch para confirmar el ajuste.
En el visualizador aparece brevemente CONFIRMADO ✓ para confirmar el ajuste.
INDICACION UNIDAD
- ⌚ ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique INDICACION SALIR.
- ⏻ ▶ Pulse el Rotary Switch para salir del punto de programa.
INDICACION
- ⌚ ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique EXIT.
- ⏻ ▶ Pulse el Rotary Switch para salir del modo de programación.
ELIJA PRODU. .

Logo

Podrá elegir entre diferentes logotipos que se visualizarán cuando el visualizador no sea utilizado para otras indicaciones. Podrá ajustar p. ej. los siguientes logotipos:

- Logotipo de JURA
- Taza de café animada
- Hora
- Ningún logotipo

Ejemplo: Así se ajusta que se desea indicar la hora en el visualizador.

Condición previa: En el visualizador aparece **ELIJA PRODU.**

- ▶ Pulse el Rotary Switch **hasta que** aparezca **MANTENIMIENTO.**
- ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **LOGO.**
- ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en el punto de programa. **LOGO**
- ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **LOGO 08:45** (Ejemplo).
- ▶ Pulse el Rotary Switch para confirmar el ajuste. En el visualizador aparece brevemente **CONFIRMADO ✓** para confirmar el ajuste. **LOGO 08:45** (Ejemplo)
- ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **EXIT.**
- ▶ Pulse el Rotary Switch para salir del modo de programación. **ELIJA PRODU. / 08:45**

Idioma

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

Podrá elegir entre los siguientes idiomas;

- Alemán
- Inglés
- Francés
- Español
- Portugués

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

Condición previa: En el visualizador aparece **ELIJA PRODUC.**

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

Cambiar el nombre

Podrá cambiar todos los nombres de producto así como el texto de saludo y despedida.


Ejemplo: Así se cambia el nombre de producto de **1 CAFE** a **MI CAFE.**

Condición previa: En el visualizador aparece **ELIJA PRODUC.**

- ▶ Pulse el Rotary Switch **hasta que** aparezca **MANTENIMIENTO.**
- ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **RENOMBRAR ABC...**
- ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en el punto de programa.
RENOMBRAR NOMBRE PRODUCTO.

i Girando el Rotary Switch, podrá seleccionar el texto de saludo y de despedida.

6 Ajustes permanentes en el modo de programación

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

NOMBRE PRODUCTO. CAMBIAR


 ▶ Pulse el Rotary Switch.

NOMBRE PRODUCTO. / ELIJA PRODUCTO.

i En el próximo paso seleccionará el botón del producto para el que desea cambiar el nombre. Durante esta operación no se preparará ningún producto.


 ▶ Pulse el botón Café.



_ / ABCDEFG...✓

 ▶ Gire el Rotary Switch para seleccionar el carácter deseado.

 ▶ Pulse el Rotary Switch para confirmar el carácter.


MI CAFE / ABCDEFG...✓

i Para borrar el último carácter introducido, seleccione el carácter  al final del alfabeto y pulse el Rotary Switch.


 ▶ Seleccione el carácter  al final del alfabeto y pulse el Rotary Switch para confirmar la entrada.

En el visualizador aparece brevemente CONFIRMADO ✓.

RENOMBRAR ABC...✓

 ▶ Gire el Rotary Switch hasta que en el visualizador se indique EXIT.

EXIT.

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

ELIJA PRODUCTO.

7 Conservación

Su IMPRESSA dispone de los siguientes programas de conservación integrados:

- Enjuagar la máquina
 - Cambiar el filtro
 - Limpiar la máquina
 - Descalcificar la máquina
 - Enjuagar el tubo Cappuccino
 - Limpiar el tubo Cappuccino
- i** Realice las limpiezas, la descalcificación o el cambio de filtro siempre que se indique.

Consejos de conservación

La IMPRESSA debe recibir diariamente la conservación necesaria, para que usted pueda disfrutar mucho tiempo de ella y para garantizar siempre la 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 limpia.
- Despiece y enjuague el tubo Cappuccino (véase capítulo 7 «Conservación – Enjuague del tubo 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 – Enjuagues»).

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

Podrá activar el proceso de enjuague a mano en cualquier momento.



Condición previa: En el visualizador aparece **ELIJA PRODU.**

- ▶ Coloque un recipiente debajo de la salida de café.
- ⏻ ▶ Pulse el Rotary Switch **hasta que** aparezca **MANTENIMIENTO.**
- ⏻ ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en el punto de programa. **CAPPUCCINO LIMPIAR**
- ⌚ ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **MAQUINA ENJUAG.**
- ⏻ ▶ Pulse el Rotary Switch para activar el proceso de enjuague. **ENJUAG. MANO.**

El enjuague se detiene automáticamente, su IMPRESSA está lista para funcionar.

Cambiar el filtro

- i** El efecto del filtro se agota después de haber pasado 50 litros de agua por él o a los dos meses. Su IMPRESSA solicita un cambio de filtro.
- 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 IMPRESSA:

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

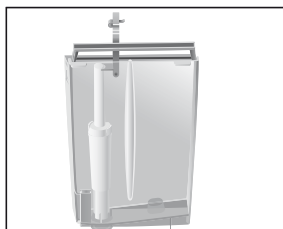
- ⚡ ▶ Pulse el botón Conservación. **CAMBIO DURAC. 2 MIN / INICIAR SI**

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

- ⚡ ▶ Pulse el botón Conservación.

COLOCAR FILTRO / PULSAR BOTON

- ▶ Retire el depósito de agua y vacíelo.
- ▶ Abra el portacartuchos y quite el cartucho de filtro CLARIS plus viejo así como la pieza de prolongación.
- ▶ Coloque la prolongación en la parte alta de un cartucho de filtro CLARIS plus nuevo.
- ▶ Introduzca el cartucho de filtro en el depósito de agua ejerciendo una ligera presión.
- ▶ Cierre el portacartuchos. Debe encajar de modo audible.
- ▶ Llene el depósito de agua con agua fresca y fría, y vuelva a colocarlo.



- ▶ Coloque un recipiente (como mínimo de 500 ml) debajo del tubo Cappuccino.
- ▶ Gire la palanca selectora del tubo a la posición Vapor ☽.
- ⚡ ▶ Pulse el botón Conservación.
ENJUAG. FILT., sale agua por el tubo.

- 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 visualizador aparece **ELIJA PRODU.**

- ▶ Pulse el Rotary Switch **hasta que** aparezca **MANTENIMIENTO.**
- ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en el punto de programa. **CAPPUCCINO LIMPIAR**
- ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **CAMBIAR FILTRO.**
- ▶ Pulse el Rotary Switch. **CAMBIO DURAC. 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 productos limpiadores incorrectos puede hacer que aparezcan residuos en el agua o se produzcan daños en la máquina.

- ▶ Utilice exclusivamente productos originales JURA para la conservación.

- i** El programa de limpieza dura aproximadamente 20 minutos.
- i** No interrumpa el programa de limpieza. La calidad de la limpieza se vería afectada por ello.
- i** Las pastillas de limpieza 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.

Limpeza por requerimiento

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

- ☼ ▶ Pulse el botón Conservación.

LIMPIEZA DURAC. 20 MIN. / INICIAR SI

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

- ☼ ▶ Pulse el botón de conservación.

RECIPIENTE / POSOS CAFE VACIAR

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

PULSAR BOTON, está encendido el botón de conservación **☼**.

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

- ☼ ▶ Pulse el botón Conservación.

MAQUINA LIMPIANDO, sale agua por la salida de café.

El proceso se interrumpe, **INTRODUCIR PASTILLA**.

- ▶ Abra la tapa del recipiente de café en grano.

- ▶ Abra la tapa de la tobera de relleno para café premolido.

- ▶ Eche una pastilla de limpieza JURA en la tobera de relleno.

- ▶ Cierre la tapa de la tobera de relleno y la tapa del recipiente de café en grano.

PULSAR BOTON, está encendido el botón de conservación **☼**.

- ☼ ▶ Pulse el botón Conservación.

MAQUINA LIMPIANDO, sale repetidas veces agua por la salida de café y el tubo Cappuccino.

El proceso se interrumpe, **RECIPIENTE / POSOS CAFE VACIAR**.

- ▶ 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 visualizador aparece **ELIJA PROD.**.

- ▶ Pulse el Rotary Switch **hasta que** aparezca **MANTENIMENTO.**
- ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en el punto de programa. **CAPPUCCINO LIMPIAR**
- ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **MÁQUINA LIMPIAR.**
- ▶ Pulse el Rotary Switch. **LIMPIEZA DURAC. 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.



ATENCIÓN

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

- ▶ Evite el contacto con la piel y los ojos.
- ▶ Elimine el producto descalcificador enjuagando con agua limpia. Consultar a un médico 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 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. Visite el Knowledge Builder en www.jura.com.

Descalcificación por requerimiento

Condición previa: En el visualizador se indica **ELIJA PRODU. / DESCAL.** y el botón de conservación  está encendido.

-  ▶ Pulse el botón Conservación.

DESCALCIFIC. DURAC. 45 MIN / INICIAR SI

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

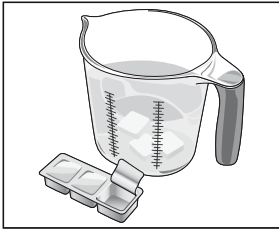
-  ▶ Pulse el botón Conservación.

RECIPIENTE / POSOS CAFE VACIAR

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

AGENTE EN TANQUE

- ▶ Retire el depósito de agua y vacíelo.



- ▶ Disuelva el contenido de una bandeja blister (3 pastillas de descalcificación JURA) completamente en un recipiente con 600 ml de agua. Este proceso puede tardar algunos minutos.
- ▶ Vierta la solución en el depósito de agua vacío y colóquelo. **AGENTE EN TANQUE / PULSAR BOTON**, el botón de conservación ☼ está encendido.
- ▶ Retire el tubo Cappuccino.
- ▶ Coloque un recipiente debajo de la salida del agua caliente y otro debajo de la pieza de conexión del tubo.
- ☼ ▶ Pulse el botón Conservación. **DESCALCIFICANDO MAQUINA**
Sale agua de la salida del agua caliente y del elemento de conexión del tubo. El botón Conservación parpadea durante el proceso de descalcificación.
El proceso se detiene automáticamente, **RECIPIENTE / POSOS CAFE VACIAR**.
- ▶ Vacíe los recipientes debajo de la salida del agua caliente y de la pieza de conexión del tubo.
- ▶ Vacíe la bandeja recogegotas y el depósito de posos y vuelva a colocar estos componentes. **DEPOSITO LLENAR**
- ▶ Retire el depósito de agua y enjuáguelo cuidadosamente.
- ▶ Llene el depósito de agua con agua del grifo fresca y fría, y vuelva a colocarlo. **PULSAR BOTON**, está encendido el botón de conservación ☼.
- ▶ Coloque de nuevo el tubo Cappuccino.
- ▶ Coloque un recipiente debajo de la salida del agua caliente y de café, y otro debajo del tubo Cappuccino.
- ☼ ▶ Pulse el botón de conservación. **DESCALCIFICANDO MAQUINA**, sale agua por la salida del agua caliente y el tubo Cappuccino. **MAQUINA CALENTANDO , ENJUAG. MAG.**, sale agua por la salida de café.
El proceso se detiene automáticamente, **RECIPIENTE / POSOS CAFE VACIAR**.

- ▶ 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 visualizador aparece **ELIJA PRODU.** y el filtro no está activado.

-  ▶ Pulse el Rotary Switch **hasta que** aparezca **MANTENIMENTO.**
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en el punto de programa. **CAPPUCCINO LIMPIAR**
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **MAQUINA DESCAL.**
-  ▶ Pulse el Rotary Switch **DESCALCIFICIO. DURAC. 45 MIN / INICIAR SI**
 - ▶ Continúe con el **segundo** requerimiento de acción (marcado por ▶) tal y como viene descrito bajo »**Descalcificación por requerimiento**«.

Enjuagar el tubo 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 – Enjuagues«).


Enjuagar el tubo Cappuccino por requerimiento





Limpiar el tubo Cappuccino

ATENCIÓN

Iniciar la limpieza Cappuccino a mano

Condición previa: En el visualizador aparece **ELIJA PRODU. / ENJUAG. CAPPU.** y el botón de conservación  está encendido.

- ▶ Coloque un recipiente debajo del tubo Cappuccino.
- ▶ Gire la palanca selectora a la posición Vapor .
-  ▶ Pulse el botón Conservación.


ENJUAGANDO CAPPUCCINO, se enjuaga el tubo Cappuccino.


El proceso se detiene automáticamente, en el visualizador aparece **ELIJA PRODU.**

Para que el tubo Cappuccino funcione correctamente, debería limpiarlo **diariamente** si ha preparado leche.

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




- ▶ Utilice exclusivamente productos originales JURA para la conservación.

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

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

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

Condición previa: En el visualizador aparece **ELIJA PRODU.**

-  ▶ Pulse el Rotary Switch **hasta que** aparezca **MANTENIMIENTO**.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en el punto de programa. **CAPPUCCINO LIMPIAR**
-  ▶ Pulse el Rotary Switch. **DETERGENTE PARA CAPPUCCINO / PULSAR BOTON**



Limpiar el tubo Cappuccino por requerimiento

- ▶ Llene un recipiente con 250 ml de agua fresca y añada un tapón (máx. 15 ml) de Detergente Auto-Cappuccino.
- ▶ Sumerja el tubo de aspiración de leche en el recipiente.
- ▶ Gire la palanca selectora a la posición Espuma de leche ☕ o Leche ☐.
- ▶ Coloque otro recipiente más debajo del tubo Cappuccino.
- ☸ ▶ Pulse el botón Conservación.

LIMPIEZA CAPPUCCINO, se limpian el tubo y la manguera.

AGUA FARA CAPPUCCINO / PULSAR BOTON

- ▶ Enjuague bien el recipiente, llénelo con 250 ml de agua fresca y sumerja dentro de éste el tubo de aspiración de leche.
- ▶ Vacíe el otro recipiente y vuelva a colocarlo debajo del tubo.
- ☸ ▶ Pulse el botón Conservación.

LIMPIEZA CAPPUCCINO, el tubo y la manguera son enjuagados con agua fresca.

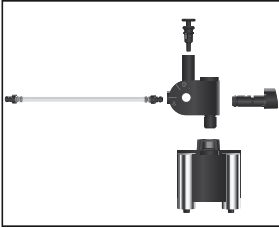
En el visualizador aparece ELIJA PROD., su IMPRESSA está de nuevo lista para funcionar.

Si ha preparado leche, pero no ha realizado ninguna limpieza del tubo Cappuccino, aparecerá el mensaje LIMPIANDO SIST LECHE al desconectar. Pulsando el botón de conservación ☸ podrá activar el programa de conservación.

Condición previa: En el visualizador se indica DETERGENTE FARA CAPPUCCINO / PULSAR BOTON y el botón de conservación ☸ está encendido.

- ▶ Continúe con el **cuarto** requerimiento de acción (marcado por ▶) tal y como viene descrito bajo **»Activar a mano la limpieza Cappuccino«**.

Despiezar y enjuagar el tubo Cappuccino



- ▶ Retire el tubo Cappuccino con cuidado.
- ▶ Despieze el tubo Cappuccino para disponer de sus componentes.
- ▶ Enjuague minuciosamente todas las piezas del tubo poniéndolas bajo el agua del grifo.
- ▶ Vuelva a montar el tubo Cappuccino y acóplelo de nuevo al elemento de conexión.

Eliminar impurezas

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

- ⏻ ▶ Desconecte su máquina mediante el botón On/Off.
- ⏻ ▶ Desconecte su 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.
- ▶ 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.
- ▶ Rellene el recipiente de café en grano con granos de café y cierre la tapa de protección de aroma y la tapa del recipiente.



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.

Condición previa: En el visualizador aparece **ELIJA PRODU. / LLENAR CAFE.**

- ⏻ ▶ Desconecte su máquina mediante el botón On/Off.
- ⏻ ▶ Desconecte su máquina mediante el interruptor de alimentación.

- ▶ Abra la tapa del recipiente de café en grano y quite la tapa de protección de aroma.
- ▶ Limpie el recipiente de café en grano con un paño seco y blando.
- ▶ Rellene el recipiente de café en grano con granos de café y cierre la tapa de protección de aroma y la tapa del recipiente.

La limpieza del recipiente de café en grano ha concluido.

Descalcificar el depósito de agua

El depósito de agua puede calcificarse. Para que quede garantizado un funcionamiento impecable, 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 de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
- ▶ Después, enjuague bien el depósito de agua.
- ▶ Si utiliza un cartucho de filtro CLARIS plus, vuelva a ponerlo.
- ▶ Llene el depósito de agua con agua fresca y fría, y vuelva a colocarlo.

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

Agua fresca como de la fuente

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

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

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

Agua – siempre recién filtrada y saludable

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

De este modo se consiguen tres valiosas ventajas:

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

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

La calidad no conoce medias tintas

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

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

Calidad de la A a la Z

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

Ya no es necesario descalcificar

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

Una combinación de materiales orgánicos

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

Agua recién filtrada »just in time«

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

Principio de corriente ascendente

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

Manejo sencillo

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

Uso económico

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

Este proceso se describe detalladamente en el capítulo 7 «Conservación – Cambiar el filtro».

Los cartuchos usados los podrá devolver a su comerciante especializado. Éste los destinará al reciclaje de forma ecológica.

Mantenimiento y conservación

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

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

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

Figuras en las páginas siguientes:

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



1



2



3



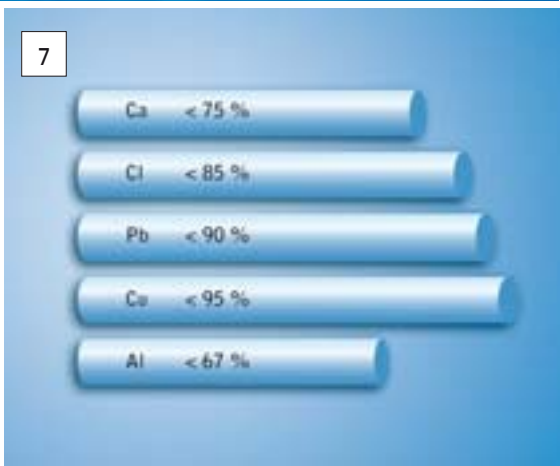




5



6



7

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

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

Espumar como un profesional

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

10 Accesorios y servicio técnico

Amplíe su horizonte en lo que se refiere al café

1 Las especialidades de café refinadas con leche están de moda. Tubo One Touch Cappuccino – probablemente la manera más rápida, directa y sencilla para entrar en el mundo del disfrute del café y para gozar de su gran variedad.

Accesorios de conservación

2 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

3 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

4 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

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

Detergente Auto-Cappuccino

6 Limpie sus tubos Profi-Auto-Cappuccino y Easy-Auto-Cappuccino con el detergente Auto-Cappuccino de JURA. De este modo, conseguirá un resultado de limpieza perfecto.

Servicio técnico

7 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.

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

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











4



5



6





SERVICE FABRIK



8



9

11 Mensajes en el visualizador

Mensaje	Causa/Consecuencia	Medida
VACIAR BANDEJA	La bandeja recoge gotas está llena. No puede preparar ni productos de café, ni agua caliente, ni productos de leche.	▶ Vacíe la bandeja recoge gotas.
DEPOSITO LLENAR	El depósito de agua está vacío. No puede preparar ni productos de café, ni agua caliente, ni productos de leche.	▶ 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.	▶ Vacíe el depósito de posos y la bandeja recoge gotas.
RECIPIENTE FALTA	La bandeja recoge gotas está puesta mal, o no está puesta. No puede preparar ni productos de café, ni agua caliente, ni productos de leche.	▶ Coloque en su sitio la bandeja recoge gotas. ▶ Limpie los contactos metálicos atrás en la bandeja recoge gotas.
CAJON FALTA	El depósito de posos está puesto mal, o no está puesto. No puede preparar ni productos de café, ni agua caliente, ni productos de leche.	▶ Coloque en su sitio el depósito de posos.
PULSAR CUIDADO	La IMPRESSA exige un enjuague.	▶ Pulse el botón de conservación para activar el enjuague.
ELIJA PRODU. / LLENAR CAFE	El recipiente de café en grano está vacío. No puede preparar productos de café, pero es posible preparar agua caliente o leche.	▶ Llene el recipiente de café en grano (véase capítulo 2 »Preparación y puesta en funcionamiento – Llenar el recipiente de café en grano«).

Mensaje	Causa/Consecuencia	Medida
ELIJA PRODU. / ENJUAG. CAPPUCCINO.	La IMPRESSA exige un enjuague Cappuccino.	► Pulse el botón de conservación para activar el enjuague Cappuccino.
ELIJA PRODU. / LIMPIAR	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 PRODU. / LIMPIAR (parpadea)	Después de 250 preparaciones, la IMPRESSA exige una limpieza.	► Realice la limpieza (véase el capítulo 7 »Conservación – Limpiar la máquina«).
LIMPIAR AHORA / LIMPIAR (parpadea)	Después de 260 preparaciones, la IMPRESSA exige una limpieza.	► Realice la limpieza (véase el capítulo 7 »Conservación – Limpiar la máquina«).
ELIJA PRODU. / DESCAL.	La IMPRESSA requiere una descalcificación.	► Realice la descalcificación (véase el capítulo 7 »Conservación – Descalcificar la máquina«).
ELIJA PRODU. / DESCAL. (parpadea)	La IMPRESSA requiere una descalcificación.	► Realice la descalcificación (véase el capítulo 7 »Conservación – Descalcificar la máquina«).
DESCALCIFICAR AHORA / DESCAL. (parpadea)	La IMPRESSA requiere una descalcificación.	► Realice la descalcificación (véase el capítulo 7 »Conservación – Descalcificar la máquina«).
ELIJA PRODU. / CAMBIAR FILTRO	El efecto del filtro se agota después de 2 meses o después de haber pasado 50 litros de agua por él.	► Sustituya el cartucho de filtro CLARIS plus (véase el capítulo 7 »Conservación – Cambiar el filtro«).
ELIJA PRODU. / CAMBIAR FILTRO (parpadea)	El efecto del filtro se agota después de 2 meses o 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«).

Mensaje	Causa/Consecuencia	Medida
CAMBIAR AHORA / CAMBIAR FILTRO (parpadea)	El efecto del filtro se agota después de 2 meses o después de haber pasado 60 litros de agua por él.	► Sustituya el cartucho de filtro CLARIS plus (véase el capítulo 7 «Conservación – Cambiar el filtro»).
DETERGENTE PARA CAPPUCCINO / PULSAR BOTON	Su IMPRESSA le exige que limpie el tubo Cappuccino.	► Realice la limpieza Cappuccino. (véase el capítulo 7 «Conservación – Limpiar el tubo Cappuccino»).
TAPA AROMA FALTA	La tapa de protección de aroma está puesta mal, o no está puesta. No puede preparar productos de café, pero es posible preparar agua caliente o leche.	► Coloque la tapa de protección de aroma.
MOLIDO / NO SUFIC.	En la tobera 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»).
EMBUDO POLVO	El pozo café premolido no está puesto.	► Coloque el pozo 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 tubo Cappuccino	El tubo Cappuccino está sucio	► Enjuague y despiece el tubo Cappuccino (véase el capítulo 7 «Conservación – Tubo Cappuccino»).
Durante la preparación del café, el café solamente cae gota a gota.	El grado de molido del café o del café premolido es demasiado fino y se obstruye el sistema.	► Ajuste un grado de molido más grueso en el mecanismo de molienda o utilice café premolido más grueso (véase 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.
Se indica ELIJA PROD. / 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 PROD. / LLENAR CAFE no se indica aunque el recipiente de café en grano está 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 RECIPIENTE VACIAR .	Los contactos metálicos de la bandeja recogegotas están sucios o mojados.	► Limpie los contactos metálicos en la parte trasera de la bandeja recogegotas.

Problema	Causa/Consecuencia	Medida
Se indica DEPOSITO LLENAR 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 números de teléfono en el capítulo 16 »JURA Contactos«.

13 Transporte y eliminación respetando el medio ambiente

Transporte/Vaciar el sistema

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

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

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



- ▶ Retire el depósito de agua.
- ▶ Coloque un recipiente debajo de la salida del agua caliente y otro debajo del tubo Cappuccino.

⚡ ▶ Pulse el botón de conservación **hasta que** aparezca **SIS. VACIANDO.**

Se produce una pequeña salida de agua del tubo Cappuccino 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 debe llenarse de nuevo el sistema (véase 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	1350 W
Comprobación de seguridad	   
Consumo de energía	23 Wh AHORRAR NO
Consumo de energía	16 Wh AHORRAR NIVEL 1
Consumo de energía	14 Wh AHORRAR NIVEL 2
Presión de bomba	estática máx. 15 bar
Capacidad del depósito de agua	2,8 l
Capacidad del recipiente de café en grano	280 g
Capacidad del depósito de posos	máx. 20 porciones
Longitud del cable	aprox. 1,1 m
Peso	13,3 kg
Medidas (An x Al x P)	31 x 37 x 43,5 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
- IMPRESSA Línea J, placer perfecto y estética completa
- Línea IMPRESSA F, el manejo más sencillo, premiada en varias ocasiones
- Línea IMPRESSA C, Click & Drink
- Línea IMPRESSA X para hostelería y oficina

Déjese aconsejar por el comercio especializado JURA.

@ En www.jura.com 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.

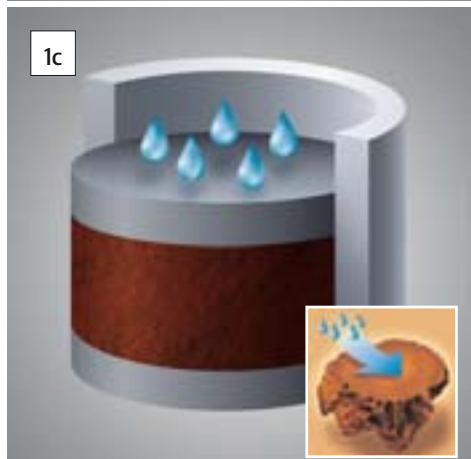
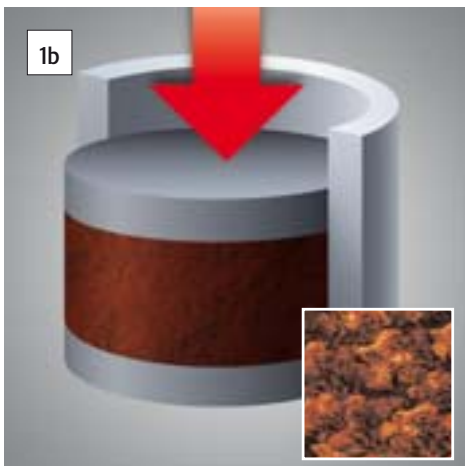
4 La cámara variable de preparación tiene una capacidad para entre 5 y 16 g de café. Esto le permite preparar simultáneamente 2 tazas con solo un proceso de preparación.

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



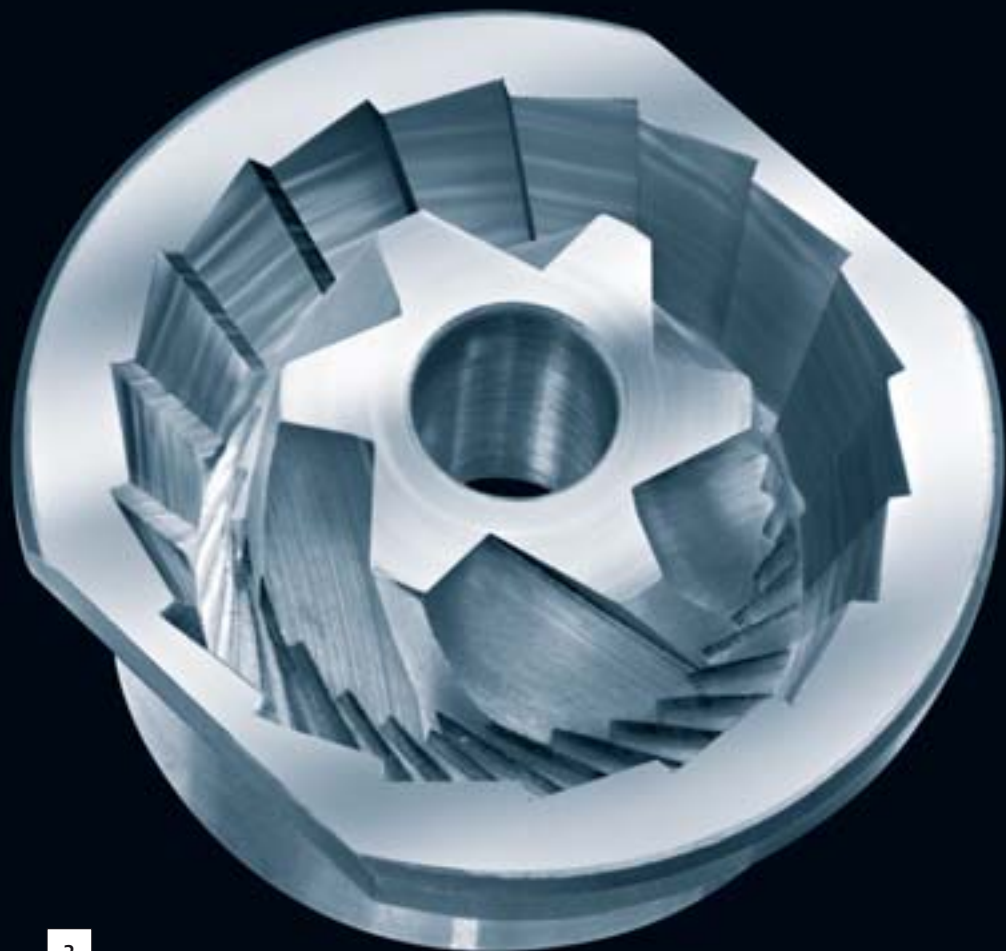
IMPRESSA C



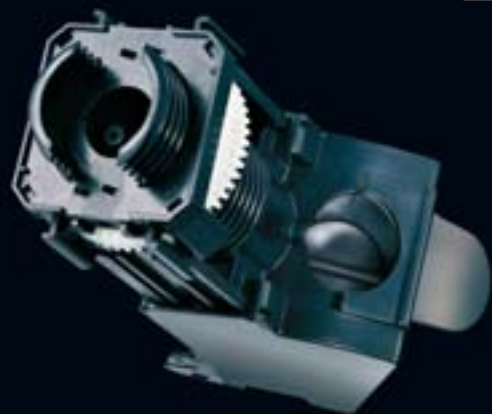
IMPRESSA X



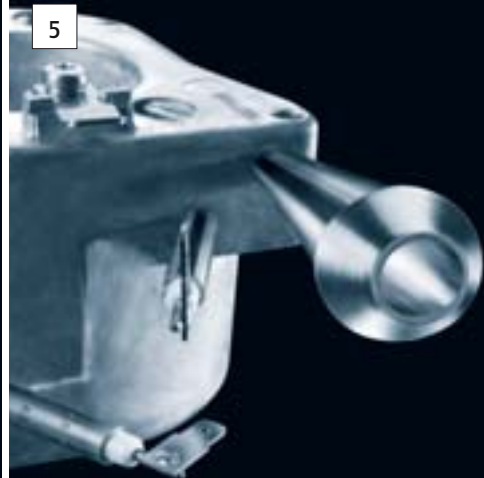
IMPRESSA XF



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 86
- Accesorios de conservación 86
- Accesorios de máquina 86
- Agua caliente 49
- Ajustar
 - Aroma 50
 - Cantidad de agua 50
 - Cantidad de vapor 50
 - Intensidad de café 50
 - Temperatura 50
- Ajustar el mecanismo de molienda 24
- Ajustes
 - Adaptar de forma permanente la cantidad de agua al tamaño de taza 29
 - Ajustes a realizar una única vez antes de y durante la preparación 28
 - Ajustes permanentes en el modo de programación 50
- Ajustes permanentes en modo de programación 30

B

- Bandeja recogegotas 8

C

- Café 44
- Café Especial 44
- Café premolido 47
- Cambiar el nombre del producto 61
- Cappuccino 45
- Cartucho de filtro CLARIS plus
 - Cambiar 65
 - Colocar y activar 21
- CLARIS plus 77, 85
- Conectar
 - Hora de conexión 55
 - Máquina 25
- Conservación 64
 - Botón Conservación 9
 - Consejos de conservación 64
 - Consultar estado de conservación 33
- Consultar información 33

D

- Datos técnicos 102
- Depósito de agua 8
 - Descalcificar 76
 - Llenar 19
- Depósito de posos 8
- Descalcificar
 - Depósito de agua 76
 - Máquina 69
- Desconectar 25
 - Modo de espera 25
- Desconexión automática 57
- Dureza del agua 23
 - Determinar y ajustar 23

E

- Eliminación de anomalías 98
- Eliminar impurezas 75
- Eliminar piedras 75
- Enjuagar
 - Máquina 64
 - Tubo Cappuccino 72
- Enjuagues 58
- Equipamiento 18
- Especialidades
 - Especialidades de moda con leche 85
- Espresso 44

F

- Filtro
 - Cambiar 65
 - Colocar y activar 21

G

- Grado de molido
 - Ajustar el mecanismo de molienda 24

H

- Hora de conexión, programable 55
- Hora y día de la semana 54

Índice

I

- Idioma 60
- Instalación 18
- Internet 17

K

- Knowledge Builder 17

L

- Latte Macchiato 46
- Leche
 - Caliente 48
- Leche caliente 48
- Limpia
 - Máquina 67
 - Recipiente de café en grano 75
 - Tubo Cappuccino 73
- Logo 60

M

- Máquina
 - Descalcificar 69
 - Enjuagar 64
 - Limpia 67
- Mensajes de visualizador 95
- Mensajes en el visualizador 95
- Modo de ahorro de energía 53
- Modo de espera
 - Desconectar 25
- Modo de programación 50
 - Aroma 50
 - Cambiar el nombre 61
 - Cantidad de agua 50
 - Cantidad de vapor 50
 - Desconexión automática 57
 - Enjuagues 58
 - Hora de conexión 55
 - Hora de conexión programable 55
 - Hora y día de la semana 54
 - Modo de ahorro de energía 53
 - Temperatura 50

P

- Placa de características técnicas 102
- Polvo de café 47
- Preparación
 - Agua caliente 49
 - Café 44
 - Café Especial 44
 - Café premolido 47
 - Cappuccino 45
 - Espresso 44
 - Latte Macchiato 46
 - Leche caliente 48
 - Pulsando un botón 42
 - Ristretto 43
- Primera puesta en funcionamiento 19
- Problemas
 - Eliminación de anomalías 98
- Puesta en funcionamiento
 - Primera puesta en funcionamiento 19

R

- Recipiente de café en grano 8
 - Limpia 75
 - Llenar 19
- Recipiente de leche
 - Termo de leche 17
- Rezetas 36
- Ristretto 43
- Rotary Switch 9, 16

S

- Salida de agua caliente 8
- Seguridad 10
- Selector giratorio para ajuste del grado de molido 8
- Servicio técnico 86

T

- Tapa
 - Depósito de agua 8
- Recipiente de café en grano 8
- Temperatura
 - Ajustar 50

Tubo Cappuccino
 Despiezar y enjuagar 75
 Enjuagar 72
 Limpiar 73
 Tubo One Touch Cappuccino 16
 Tubo de cappuccino
 Tubo One Touch Cappuccino 8
 Tubo de salida, ajustable en altura 8
 Tubo One Touch Cappuccino 8, 16

U

Unidad Cantidad de agua/Formato
 de hora 59
 Utilización
 Conforme a lo previsto 10

V

Visualizador 9

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 Z5 – Generation II muestran el modelo IMPRESSA Z5 – Generation II Alu. 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