

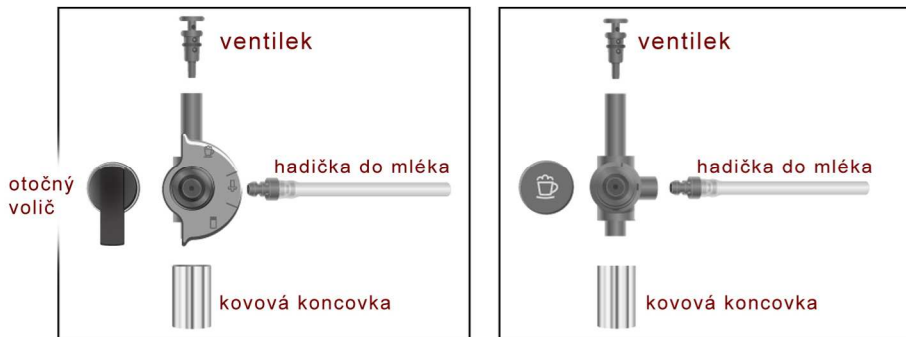
Jura Automatická tryska na mléko (Cappuccinátor) Easy-Auto cappuccino a Profi-Auto cappuccino

Automatické trysky pro zpěňování mléka mohou být připojeny na kávovary Jura vybavené koncovkou Connector System.

Z hygienických důvodů a pro zachování perfektní funkčnosti by měla být automatická tryska vyčištěna po každé přípravě ohřátého či napěněného mléka. Pro důkladné vyčištění použijte Jura-čisticí roztok pro cappuccino, který můžete zakoupit ve značkovém obchodě www.jura-impresa.cz.

Rozebrání a sestavení trysky - čištění

- Cappuccinátor opatrně sejměte z přístroje
- Proveďte kompletní rozebrání dle obrázku
- Jednotlivé díly vyčistěte horkou vodou či roztokem pro čištění Jura



Profi-Auto cappuccino tryska

Easy-Auto cappuccino tryska

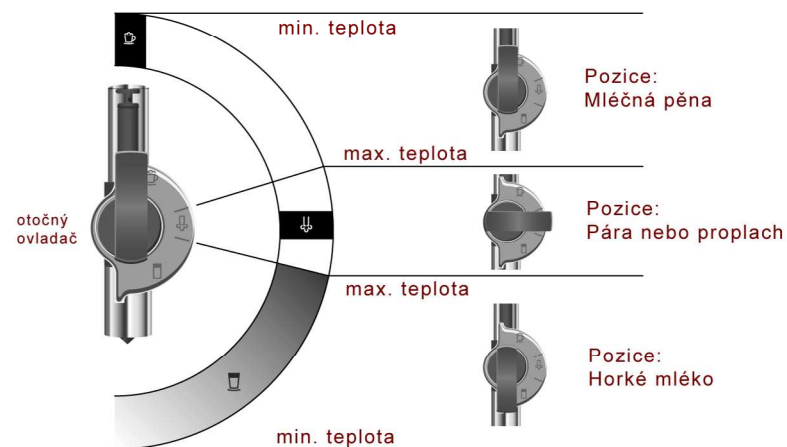
- Cappuccinátor následně opět sestavte a připevněte zpět

Údržba - výměna ventilku

Důkladné čištění výrazně usnadňuje tvorbu mléčné pěny a zvyšuje účinnost napěnění. Doporučujeme čistit cappuccinátor pravidelně pomocí Jura čistícího roztoku pro cappuccino. Ventilku doporučujeme měnit asi 1x ročně.

Profi-Auto cappuccino tryska - nastavení

Tryska Profi-Auto cappuccino umožňuje nastavení pro zpěnění či ohřátí mléka. V pozici „Mléčná pěna“ dojde k napěnění mléka. Tato mléčná pěna je vhodná k přípravě cappuccina či latte. V pozici „Horké mléko“ dojde pouze k ohřátí mléka, nikoli k tvorbě mléčné pěny. Tato pozice je vhodná k ohřátí mléka například pro kakao. Úhlem otočení ovladače je možné ovlivnit teplotu napěnění/ohřátí. Pozice „Pára nebo proplach“ slouží k rychlému proplachu nebo k výpusti páry/horké vody například pro rychlé ohřátí šálku.



Řešení problémů

*Co dělat, když se mléko jen ohřeje, ale nanapění?
Důkladně vyčistěte celý cappuccinátor nejlépe čistícím roztokem pro cappuccino Jura. Pak zkontrolujte zda je malinká dírka ve ventilku průchozí. Pokud ne, vypláchněte nebo profoukněte ventilku. Dírku nepropichujte, změnili byste tím její ideální průměr.*

*Co dělat, když z cappuccinátoru teče jen voda a ne pára?
Chyba může být v nastavení kávovaru. U některých přístrojů je třeba vyčkat, než se kávovar dohřeje (cca 15-20sec.) na teplotu páry. Následně je pak možno spustit přípravu mléčné pěny.*

Více informací a rad najdete na stránkách www.jura-impresa.cz.