



Manual de la IMPRESSA C9



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 IMPRESA S9 One Touch

Elementos de control	4
Utilización conforme a lo previsto	6
Para su seguridad	6
Manual de la IMPRESA C9	9
Descripción de símbolos	9
1 IMPRESA C9	10
Connector System®	11
JURA en Internet	11
Knowledge Builder	11
2 Preparación y puesta en funcionamiento	12
Instalación	12
Llenar depósito de agua	12
Recipiente de café en grano Llenar	12
Primera puesta en funcionamiento	13
Colocar y activar el filtro	14
Determinar y ajustar la dureza del agua	15
Ajustar el mecanismo de molienda	16
Conectar	17
Desconectar	17
3 Conozca las posibilidades de control	18
Preparación pulsando un botón	18
Ajustes puntuales antes de y durante la preparación	19
Adaptar de forma permanente la cantidad de agua al tamaño de taza	20
Ajustes permanentes en el modo de programación	21
Consultar información y estado de conservación	23
4 Preparación pulsando un botón	25
Ristretto, Espresso y Café	25
Cappuccino	26
Café premolido	26
Leche caliente y espuma de leche	27
Agua caliente	28
5 Ajustes permanentes en el modo de programación	29
Productos	29
Modo de ahorro de energía	31
Desconexión automática	31
Restablecer los ajustes de fábrica	32

Unidad	Cantidad de agua.....	33
	Idioma.....	34
6	Conservación	35
	Consejos de conservación.....	35
	Enjuagar la máquina.....	35
	Cambiar el filtro.....	36
	Limpiar la máquina.....	37
	Descalcificar la máquina.....	39
	Enjuague del vaporizador Cappuccino.....	41
	Limpiar el vaporizador Cappuccino.....	42
	Despiezar y enjuagar el vaporizador Easy Cappuccino.....	44
	Despiezar y enjuagar el vaporizador Profi Cappuccino.....	44
	Limpiar el recipiente de café en grano.....	44
	Descalcificar el depósito de agua.....	45
7	Mensajes en el display	46
8	Eliminación de anomalías	48
9	Transporte y eliminación respetando el medio ambiente	49
	Transporte / Vaciar el sistema.....	49
	Eliminación.....	49
10	Datos técnicos	50
	Índice.....	51
	Contactos JURA / Indicaciones jurídicas.....	56

Elementos de control

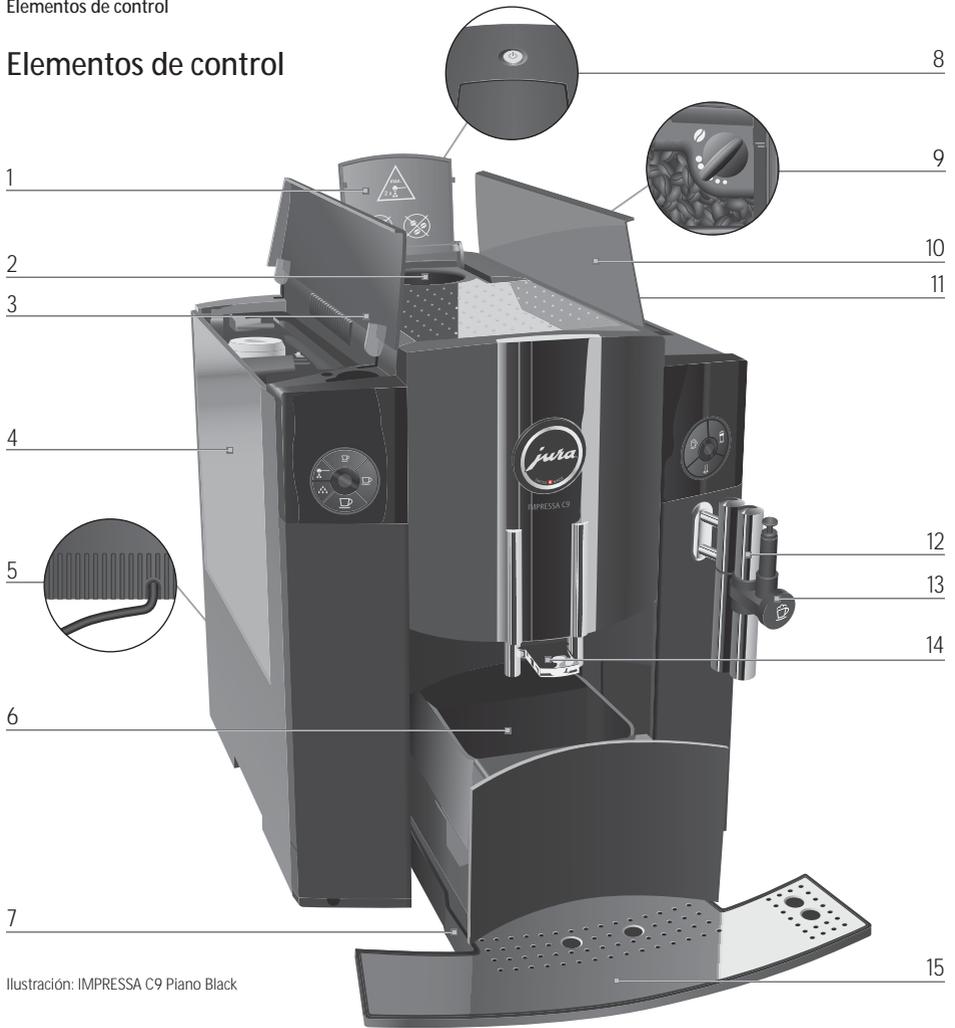


Ilustración: IMPRESSA C9 Piano Black

- | | | | |
|---|---|----|---|
| 1 | Tapa Embudo de relleno para café premolido | 8 | ⏻ Botón On/Off |
| 2 | Embudo de relleno para café premolido | 9 | Selector giratorio para ajuste del grado de molido |
| 3 | Tapa del depósito de agua | 10 | Tapa Recipiente de café en grano |
| 4 | Depósito de agua | 11 | Recipiente de café en grano con tapa de protección de aroma |
| 5 | Cable de alimentación (parte posterior de la máquina) | 12 | Connector System® para vaporizadores intercambiables |
| 6 | Depósito de posos | 13 | Vaporizador Easy Cappuccino |
| 7 | Bandeja recogegotas | 14 | Salida de café ajustable en altura |
| 8 | | 15 | Plataforma para tazas |

**Cara frontal izquierda:**

- 1 Visualizador de texto comprensible
 - ☑ Botón Ristretto
 - ☕ Botón Espresso
 - ☕ Botón Café
 - ❄ Boton de conservación
 - ☕ Botón Café premolido
- 2 Tapa Rotary Switch
- 3 Rotary Switch

Cara frontal derecha:

- ☕ Botón Cappuccino
 - ☕ Botón Espuma de leche
 - ☕ Botón Agua caliente
- 4 Vaporizador Easy Cappuccino
 - 5 Vaporizador Profi Cappuccino
 - 6 Vaporizador de agua caliente

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



Utilización conforme a lo previsto

La máquina está concebida y fabricada para el uso doméstico. Sirve exclusivamente para la preparación de café y para calentar leche y agua. Cualquier otra aplicación se considerará no apropiada. JURA 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 apisonado ni roce en cantos vivos.
- No abra nunca la máquina de café ni intente repararla usted mismo. No realice modificaciones en la máquina que no estén descritas en el manual de la IMPRESSA. La máquina contiene componentes conductores de corriente. Tras la apertura de la máquina existe peligro de muerte. Las reparaciones deben ser realizadas exclusivamente por servicios técnicos autorizados por JURA con accesorios y piezas de recambio originales.

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

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

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

- No deje nunca el cable de alimentación suelto y colgando. El cable de alimentación puede provocar tropezones o resultar dañado.
- Proteja la IMPRESSA de las influencias meteorológicas como la lluvia, las heladas y la radiación solar directa.
- No sumerja su IMPRESSA, ni los cables ni las conexiones en agua.
- No ponga su IMPRESSA ni sus componentes en el lavavajillas.
- Desconecte su IMPRESSA mediante el botón de mando marcha/parada 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 10 «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 en caso de una 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:

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

Manual de la IMPRESA C9

Tiene entre sus manos el manual para su IMPRESA C9. Le ayudará a familiarizarse con su IMPRESA 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 IMPRESA.

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

Los demás capítulos le servirán como guía de consulta.

Saque provecho del Manual de su IMPRESA C9, llegue a ser todo un profesional de la preparación de estimulantes especialidades de café, conviértase en todo un barista.

@ En la página web de JURA (www.jura.com) podrá descargar una guía rápida para su máquina.

Descripción de símbolos

Advertencias preventivas



ATENCIÓN

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

ATENCIÓN

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

Símbolos utilizados



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



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



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

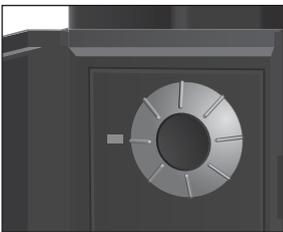
1 IMPRESSA C9

Sus sueños de café hechos realidad

El nuevo modelo de entrada al mundo de One Touch Cappuccino entusiasma por la posibilidad de preparar un cappuccino simplemente pulsando un botón, sin tener que mover la taza. Realizado en un noble pianoblack y dotado de una nueva interfaz de manejo, la IMPRESSA C9 con su elevado nivel de calidad se adapta con exactitud al espíritu de la época, irradiando al mismo tiempo soberanía, estabilidad de valor y competencia. Con cada especialidad de café de la que usted disfruta, esta cafetera pone de manifiesto estos atributos de forma impresionante.



- **One Touch Cappuccino:** Su IMPRESSA C9 entusiasma por su capacidad de preparar un cappuccino pulsando un botón, sin necesidad de desplazar la taza. Espuma de leche caliente que pasa a la taza y comienza a llenarla lentamente. Vapor que asciende y despierta en nosotros la alegría anticipada de disfrutar de una deliciosa especialidad. Café aromático que se mezcla con la leche y hace subir la corona de espuma. Éstos son los protagonistas de un espectáculo de sensualidad – el espectáculo de la preparación perfecta del café.
- **Manejo sencillo:** Gracias a la clara disposición de los elementos de control y del visualizador de texto comprensible y gráfico, el manejo de la IMPRESSA C9 será cosa fácil incluso para los menos prácticos. Tan solo pulsando y girando, «navegará» con el Rotary Switch a través de los pasos de programación sin perderse. Su gusto personal siempre estará en el centro de atención. Simplemente elija la intensidad de café, la cantidad de agua y la temperatura según sus preferencias personales.
- **Modo de ahorro de energía (Energy Save Mode, E.S.M.®):** La IMPRESSA C9 le ayudará activamente a ahorrar energía. Gracias al modo de ahorro de energía, el potencial de ahorro de energía puede adaptarse completamente a sus hábitos de goce.



- **Zero-Energy Switch (Botón On/Off):** Si la ENA se desconecta con el botón de mando marcha/parada, la máquina consumirá menos de 0,01 W de energía en modo de espera estando desconectada.
- **Salida de café ajustable en altura:** El tubo de salida ajustable entre 65 y 111 mm de altura puede ser adaptado con progresión continua a tazas de cualquier tamaño. De este modo se evitan las salpicaduras de café en la máquina y se garantiza un magnífico y cremoso café.



Connector System®

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

- Vaporizador Profi Cappuccino
 - Cappuccino, Latte macchiato
 - Leche caliente y espuma de leche
- Vaporizador Easy Cappuccino
 - Cappuccino
 - Espuma de leche

JURA en Internet

Visitenos en Internet.

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

Knowledge Builder

Podrá conocer su IMPRESSA C9 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.

Instalación

Preste atención a los siguientes puntos cuando instale su IMPRESSA:

- Coloque su IMPRESSA sobre una superficie horizontal y resistente al agua.
- Seleccione el lugar de su IMPRESSA de tal modo que esté protegida contra sobrecalentamiento. Preste atención a que no se tapen las rendijas de ventilación.

Llenar depósito de agua

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

ATENCIÓN

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

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

Recipiente de café en grano Llenar

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

ATENCIÓN

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

Primera puesta en funcionamiento



ADVERTENCIA

- ▶ Rellene el recipiente con granos de café, cierre la tapa de protección de aroma y la tapa del recipiente.

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

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

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

- ▶ Inserte el cable de alimentación en un enchufe.

- ⏻ ▶ Pulse el botón On/Off para conectar la IMPRESSA.

En el visualizador aparece **SPRACHE DEUTSCH**.

- ▶ Abra la tapa del Rotary Switch.

Está encendido el Rotary Switch.

- ⌚ ▶ 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 durante breves instantes **OK** para confirmar el ajuste.

PRESIONAR MANTENIM., está encendido el botón de conservación ☘.

- ▶ Cierre la tapa del Rotary Switch.

- ▶ Coloque un recipiente debajo del vaporizador.

- ☘ ▶ Pulse el botón de conservación.

SE LLENA SISTEMA, el sistema es llenado con agua.

Se produce una pequeña salida de agua del vaporizador.

El proceso se detiene automáticamente, en el visualizador aparece

CALENTANDO.

PRESIONAR MANTENIM., está encendido el botón de conservación ☘.

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

- ☘ ▶ Pulse el botón de conservación.

ACLARANDO, la máquina enjuaga. El proceso termina automáticamente.

LISTO, su IMPRESSA está lista para funcionar.



Colocar y activar el filtro

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

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

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

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

▶ Abra la tapa del Rotary Switch.

🕒 ▶ Pulse el Rotary Switch **hasta que** aparezca en el visualizador **ENJUAGADO**.

🕒 ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **FILTRO -**.

🕒 ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en el punto de programa. **NO -**

🕒 ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **SI ✓**.

🕒 ▶ Pulse el Rotary Switch para confirmar el ajuste.

En el visualizador aparece durante breves instantes **OK** para confirmar el ajuste.

COLOCAR, está encendido el botón de conservación **⚡**.

▶ Cierre la tapa del Rotary Switch.

▶ Saque el cartucho de filtro CLARIS del Welcome Pack.

▶ Retire el depósito de agua y vacíelo.

▶ Abra el portafiltros e introduzca el cartucho de filtro en el depósito de agua ejerciendo una ligera presión.

▶ Cierre el portafiltros. Debe encajar de modo audible.

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

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

⚡ ▶ Pulse el botón de conservación.

ACLARANDO FILTRO. Se produce una salida de agua del vaporizador.

i Podrá interrumpir en cualquier momento el enjuague del filtro pulsando para este fin cualquier botón. Pulse el botón de conservación **⚡**, para continuar con el enjuague del filtro.



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

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

Determinar y ajustar la dureza del agua

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

Cuanto más dura sea el agua, más frecuentemente deberá descalcificar su IMPRESA. 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 IMPRESA no comunica cuándo tiene que ser sometida a una descalcificación.

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

- ▶ Ponga la tira brevemente (un segundo) en el agua que sale del grifo. Sacuda el agua.
 - ▶ Espere aprox. un minuto.
 - ▶ Lea el grado de dureza del agua según la coloración de la tira reactiva Aquadur® tomando como base la descripción que aparece en el embalaje.
- Ahora podrá ajustar la dureza del agua.

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

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

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

En el visualizador aparece durante breves instantes **OK**, para confirmar el ajuste.

- ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **EXIT**.
- ▶ Pulse el Rotary Switch para salir del modo de programación.
En el visualizador aparece **LISTO**.
- ▶ Cierre la tapa del Rotary Switch.

Ajustar el mecanismo de moltura

ATENCIÓN

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

Si ajusta el grado de molido con el mecanismo de moltura parado, podrán producirse daños en el selector giratorio para ajustar el grado de molido.

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

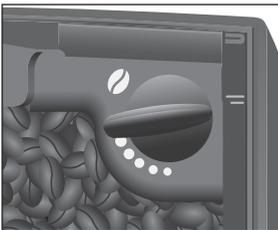
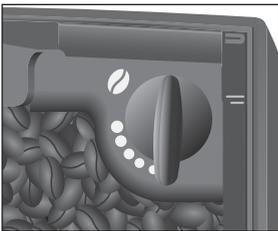
El ajuste correcto del grado de molido se reconocerá por la homogeneidad con la que el café sale del dispositivo de salida de café. Además, se formará una crema fina y densa.

Recomendamos:

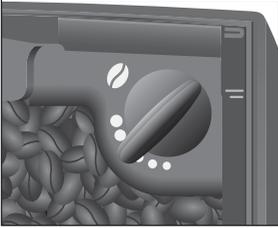
- Para una torrefacción clara, un ajuste fino del grado de molido.
- Si el grado de molido presenta un ajuste **demasiado fino**, el café saldrá solamente gota a gota por la salida de café.
- Para una torrefacción oscura, un ajuste grueso del grado de molido.
- Si el grado de molido presenta un ajuste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

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

- ▶ Abra la tapa del recipiente de granos.
- ▶ Retire la tapa de protección de aroma.
- ▶ Coloque una taza debajo de la salida de café.



- ▶ Pulse el botón Café.
El mecanismo de molienda comienza a trabajar, en el visualizador aparece **1 CAFE**. Después se indica brevemente la intensidad de café.
- ▶ Coloque el selector giratorio de ajuste del grado de molido en la posición deseada, **mientras** el mecanismo de molienda esté en funcionamiento.
El café se prepara, el grado de molido está ajustado.
- ▶ Cierre la tapa de protección de aroma así como la tapa del recipiente de granos.



Conectar

- ▶ Pulse el botón On/Off para conectar la IMPRESA.
En el visualizador aparece **CALENTANDO**.
PRESIONAR MANTENIM., el botón de conservación **☼** está encendido.
- ▶ Coloque un recipiente debajo de la salida de café.
- ▶ Pulse el botón de conservación.
ACLARANDO, la máquina enjuaga.
El proceso se detiene automáticamente, en el visualizador aparece **LISTO**.



Desconectar

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

- ▶ Coloque un recipiente debajo de la salida de café y otro debajo del vaporizador.
- ▶ Pulse el botón On/Off.
ACLARANDO, se enjuagan las salidas en las que se preparó un producto de café o leche. El proceso se detiene automáticamente, la IMPRESA está desconectada.
- i** Al desconectar su IMPRESA puede ocurrir que se oiga un silbido. Esto es debido al sistema técnico y no influye en el funcionamiento de la máquina.



3 Conozca las posibilidades de control

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

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

Conozca las siguientes posibilidades de control:

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

i Mientras se esté preparando una especialidad de café o leche, o agua caliente, usted podrá interrumpir en cualquier momento la preparación. Para este fin, pulse cualquier botón.

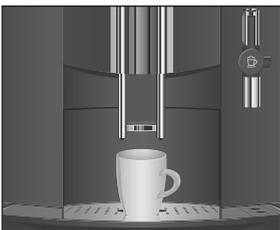
@ Si prefiere conocer su IMPRESSA a modo de juego en el ordenador, dispondrá del programa didáctico interactivo Knowledge Builder en www.jura.com.

Preparación pulsando un botón

Prepare su especialidad de café favorita pulsando un botón.

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

Preparación de una especialidad de café pulsando un botón



Ejemplo: Así se prepara un café espresso.

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

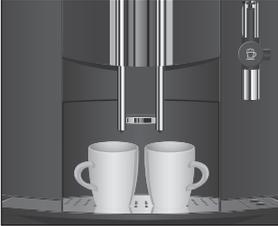
► Coloque una taza de espresso debajo de la salida de café.

☞ ► Pulse el botón Espresso.

i 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 **LISTO**.

Preparación de dos especialidades de café pulsando un botón



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

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

- ▶ Coloque dos tazas de espresso debajo de la salida de café.
- ☞ ▶ Pulse el botón Espresso dos veces (**dentro de dos segundos**).

En el visualizador aparece **2 ESPRESSO**, la cantidad de agua preajustada pasa a las tazas.

La preparación se detiene automáticamente, en el visualizador aparece **LISTO**.

Ajustes puntuales antes de 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 y 1 Cappuccino:

- Suave
- Normal
- 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 **LISTO**.

- ▶ Coloque una taza debajo de la salida de café.
- ▶ Abra la tapa del Rotary Switch.
- ☞ ▶ Gire el Rotary Switch hasta que 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 **LISTO**.

- ▶ Cierre la tapa del Rotary Switch.

Cambio de la cantidad de agua durante la preparación



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

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

- ▶ Abra la tapa del Rotary Switch.
- ▶ Coloque una taza debajo de la salida de café.
- ☞ ▶ Pulse el botón Café.
Empieza el proceso de molienda. **1 CAFE**, después se indica brevemente 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 **LISTO.**
- ▶ Cierre la tapa del Rotary Switch.

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

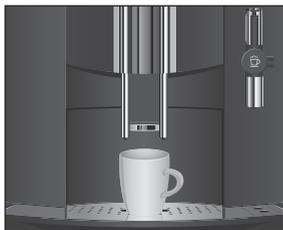
Podrá adaptar la cantidad de agua de todas las especialidades de café y de leche, así como el agua caliente, al tamaño de la taza muy fácilmente y de forma permanente. La cantidad de agua se ajusta una vez tal y como se indica en el siguiente ejemplo. A partir de ese momento saldrá esta cantidad para 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 espresso.

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

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



espresso se almacena (memoriza) permanentemente. En el visualizador aparece **LISTO**.

- i** Podrá modificar este ajuste en cualquier momento repitiendo el correspondiente proceso.

Ajustes permanentes en el 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, podrá 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
ENJUAGADO	LIMPIA CAP, ENJUAGAR, C ENJUAGAR, LIMPIAR, FILTRO (sólo si el filtro está activado), DESCALC. (sólo si el filtro no está activado),	► Seleccione el programa de conservación deseado. Si no realiza ninguna acción, se abandonará el modo de programación automáticamente después de aprox. cinco segundos.
PRODUCTO	ELEGIR PRODUCTO	► Seleccione sus ajustes para las especialidades de café y de leche, así como para el agua caliente.
FILTRO –	SI ✓ NO –	► Seleccione si usted utiliza su IMPRESSA con o sin cartucho de filtro CLARIS.
DUREZA (sólo se indica si el filtro no está activado)	INACTIVO, 1° JH – 30° JH	► Ajuste la dureza del agua.
ENERGIA	AHORRAR –, AHORRAR ✓	► Seleccione un modo de ahorro de energía.
APAG. EN.	0,5 H – 15 H	► Ajuste cuántas horas debe durar hasta que la IMPRESSA de desconecte automáticamente.
RESET	PRODUCTO, TODOS PROD, REST. TODO	► Restablezca el ajuste de fábrica de los valores ajustados de forma permanente de todos los productos.

Punto de programa	Subpunto	Explicación
INFORMAC.		► Mantenga el control sobre todas las especialidades de café y leche preparadas y consulte el estado de conservación.
DISPLAY	ML/OZ	► Seleccione la unidad para la cantidad de agua.
IDIOMA		► 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 café para un espresso de **FUERTE** a **NORMAL**.

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

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

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

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

-  ► Pulse el botón Espresso.
AGUA
-  ► Gire el Rotary Switch hasta que se indique **AROMA**.
-  ► Pulse el Rotary Switch para entrar en el punto de programa.
FUERTE
-  ► Gire el Rotary Switch hasta que se indique **NORMAL**.
-  ► Pulse el Rotary Switch para confirmar el ajuste.
En el visualizador aparece durante breves instantes **OK** para confirmar el ajuste.
AROMA
-  ► Gire el Rotary Switch hasta que se indique **EXIT**.

- ▶ Pulse el Rotary Switch para salir del punto de programa.
ELEGIR PRODUCTO
- ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **EXIT**.
- ▶ Pulse el Rotary Switch para salir del punto de programa.
PRODUCTO
- ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **EXIT**.
- ▶ Pulse el Rotary Switch para salir del modo de programación.
LISTO
- ▶ Cierre la tapa del Rotary Switch.

Consultar información y estado de conservación

En el punto de programa **INFORMAC.** puede 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, limpieza del vaporizador Cappuccino)
- Versión del software

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

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

En el visualizador aparece la **Cantidad total** de las especialidades de café preparadas.

i Pulsando los diferentes botones de producto se indicará la correspondiente cantidad de productos preparados.

- ▶ Pulse el Rotary Switch para salir del punto de programa.
PRODUCTO
- ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **LIMPIAR**.
- ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en el punto de programa.
En el visualizador aparece la cantidad de limpiezas realizadas.

i Además del número de programas de conservación realizados, también se podrá indicar el correspondiente estado de conservación girando el Rotary Switch. Las casillas rellenas indican el estado de conservación. Cuando todas las casillas estén rellenas, su IMPRESSA solicitará el correspondiente programa de conservación.

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

LINFIAR

i Siga girando el Rotary Switch para pasar a las correspondientes descalcificaciones, cambios de filtro y limpiezas Cappuccino realizados.

 ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **EXIT**.

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

INFORMAC.

 ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **EXIT**.

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

LISTO

▶ Cierre la tapa del Rotary Switch.

4 Preparación pulsando un botón

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

En el capítulo 3 «Conozca las posibilidades de control» aprenderá a adaptar los ajustes a sus deseos particulares. O vea el capítulo 5 «Ajustes permanentes en el modo de programación».

- i** Mientras se esté preparando una especialidad de café o leche, o agua caliente, podrá cortar 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 la preparación de las distintas especialidades de café en línea. Visite el Knowledge Builder en www.jura.com.

Ristretto, Espresso y Café

La preparación de todas las especialidades de café (Ristretto ☞, Espresso ☞ y café ☞) sigue este patrón.

Ejemplo: Así se prepara un café.

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



Para preparar dos tazas de café, deberá proceder de la forma correspondiente: Ponga dos tazas debajo de la salida de café y pulse el botón Café ☞ dos veces (**dentro de dos segundos**).

Cappuccino

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

i La IMPRESSA C9 dispone de un elemento calefactor para la preparación de café y vapor. Si ha preparado varios cappuccinos dentro de poco tiempo, podrá presentarse un flujo desigual en la salida de café derecha. En este caso, permita a su IMPRESSA que haga una corta pausa antes de preparar el siguiente cappuccino.



- ▶ Retire la tapa protectora del vaporizador Cappuccino.
- ▶ Acople el tubo de aspiración de leche a la conexión del vaporizador destinada para ello.
- ▶ Introduzca el otro extremo del tubo de aspiración de leche en un tetrabrik de leche o conéctelo a un recipiente de leche.

▶ Coloque una taza debajo del vaporizador.

i Si utiliza el **vaporizador Profi Cappuccino**, sitúe la palanca de selección en la posición Espuma de leche .

 ▶ Pulse el botón Cappuccino.

CAPPUCCINO, después se indica brevemente la intensidad de café.

CAPPUCCINO, se prepara la espuma de leche.

El proceso termina automáticamente. Se inicia la preparación del café.

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

Para que el vaporizador Cappuccino funcione de forma impecable, éste debería ser enjuagado y limpiado con regularidad (ver el capítulo 6 »Conservación – Vaporizador Cappuccino«).

Café premolido

Tiene la posibilidad de utilizar una segunda variedad de café, por ejemplo café descafeinado, a través del embudo de llenado para café premolido.

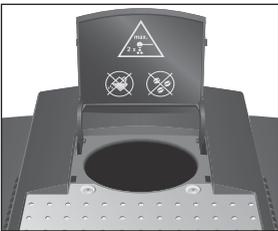
i No añada nunca más de dos cucharas dosificadoras rasas de café premolido.

- i** No utilice café premolido demasiado fino. Éste podría obstruir el sistema y el café sólo saldría gota a gota.
- i** Si ha puesto demasiado poco café premolido, se indica **INSUF. CAF MOLIDO** 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 (corta) 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.
- i** ▶ Pulse el botón **Café premolido**.
LLENAR CAF MOLIDO, después aparece **ELEGIR PRODUCTO**
- ▶ Abra la tapa del embudo de relleno para café premolido.
- ▶ Ponga una cuchara dosificadora rasa de café premolido en el embudo de relleno.
- ▶ Cierre la tapa del embudo de relleno para café premolido.
- ☺** ▶ Pulse el botón **Café**.
En el visualizador aparece **1 CAFE**. Después se indica brevemente **CAF MOLIDO**.
La preparación se detiene automáticamente una vez alcanzada la cantidad preajustada de agua.
LISTO



Leche caliente y espuma de leche



- i** El presente capítulo es válido para el **vaporizador Profi Cappuccino** y el **vaporizador Easy Cappuccino**.

Ejemplo: así se prepara espuma de leche.

- ▶ Retire la tapa protectora del vaporizador Cappuccino.
- ▶ Acople el tubo de aspiración de leche al vaporizador.
- ▶ Introduzca el otro extremo del tubo de aspiración de leche en un tetrabrik de leche o conéctelo a un recipiente de leche.

4 Preparación pulsando un botón



► Coloque una taza debajo del tubo.

i Si utiliza el **vaporizador Profi Cappuccino**, gire la palanca de selección a la posición Espuma de leche ☕.

i Si desea **calentar la leche**, sitúe la palanca de selección del vaporizador Profi Cappuccino en la posición Leche ☕.

☕ ► Pulse el botón Espuma de leche.

CALENTANDO

Tan pronto como la IMPRESSA se haya calentado, aparecerá **LISTO**.

☕ ► Pulse de nuevo el botón Espuma de leche.

LECHE, se espuma la leche.

La preparación se detiene automáticamente.

LISTO

i Durante unos 40 segundos podrá seguir preparando espuma de leche.

Para que el vaporizador Cappuccino funcione de forma impecable, éste debería ser enjuagado y limpiado con regularidad (ver el capítulo 6 »Conservación – Vaporizador Cappuccino«).

Agua caliente



ATENCIÓN



i Para la preparación de agua caliente, deberá montar el vaporizador de agua caliente en el Connector System®.

Peligro de escaldadura por salpicaduras de agua caliente.

► Evite el contacto directo con la piel.

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

► Coloque una taza debajo del vaporizador.

☕ ► Pulse el botón Agua caliente.

AGUA, el agua caliente pasa a la taza.

La preparación se detiene automáticamente una vez alcanzada la cantidad preajustada de agua.

LISTO

5 Ajustes permanentes en el modo de programación

Productos

Bajo el punto de programa **PRODUCTO** podrá realizar ajustes individuales para todas las especialidades de café y leche así como para el agua caliente.

Para especialidades de café y leche así como para agua caliente podrá realizar de forma permanente los siguientes ajustes:

Producto	Cantidad	Intensidad del café	Temperatura
1 Ristretto, 1 Espresso, 1 Café	25 ML – 240 ML	SUAVE, NORMAL, FUERTE	NORMAL, ALTA
2 Ristretto, 2 Espresso, 2 Cafés	25 ML – 240 ML (por taza)	–	NORMAL, ALTA
Cappuccino	Cantidad de leche: 3 SEC – 120 SEC Cantidad de agua: 25 ML – 240 ML	SUAVE, NORMAL, FUERTE	NORMAL, ALTA
Espuma de leche	3 SEC – 120 SEC	–	–
Agua caliente	25 ML – 450 ML	–	–

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

Ejemplo: Cambio de la cantidad de leche para un cappuccino de 14 SEC a 16 SEC, de la cantidad de agua de 60 ML a 50 ML y de la intensidad del café de NORMAL a FUERTE.

Condición previa: En el visualizador aparece LISTO.

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

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

5 Ajustes permanentes en el modo de programación

-  Para cambiar el ajuste de un producto doble, pulse el correspondiente botón dos veces dentro de dos segundos.
-  ▶ Pulse el botón Cappuccino.
LECHE
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en el punto de programa.
14 SEC
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **16 SEC.**
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para confirmar el ajuste.
En el visualizador aparece durante breves instantes **OK.**
LECHE
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **AGUA.**
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en el punto de programa.
60 ML
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **60 ML.**
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para confirmar el ajuste.
En el visualizador aparece brevemente **OK.**
AGUA
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **AROMA.**
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en el punto de programa.
NORMAL
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **FUERTE.**
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para confirmar el ajuste.
En el visualizador aparece brevemente **OK.**
AROMA
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **EXIT.**
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para salir del punto de programa.
ELEGIR PRODUCTO
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **EXIT.**
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para salir del punto de programa.
PRODUCTO
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **EXIT.**
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para salir del modo de programación.
LISTO
▶ Cierre la tapa del Rotary Switch.

Modo de ahorro de energía

En el punto de programa **ENERGIA** se puede ajustar de forma permanente un modo de ahorro de energía (Energy Save Mode E.S.M.):

- **AHORRAR —**
 - Todos los productos de café así como el agua caliente pueden ser preparados sin tiempos de espera.
 - Antes de preparar un cappuccino o leche, la máquina se calienta.
- **AHORRAR ✓**
 - Su IMPRESSA cambia a la temperatura de ahorro unos cinco minutos después de la última preparación y no estará lista para funcionar.
 - Antes de realizar preparaciones de café, agua caliente o leche, la máquina se calienta.

Ejemplo: Cambio del modo de ahorro de energía de **AHORRAR —** a **AHORRAR ✓**.

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

- ▶ Abra la tapa del Rotary Switch.
- ▶ Pulse el Rotary Switch **hasta que** aparezca **ENJUAGADO**.
- ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **ENERGIA —**.
- ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en el punto de programa.
 - AHORRAR —**
- ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **AHORRAR ✓**.
- ▶ Pulse el Rotary Switch para confirmar el ajuste.
 - En el visualizador aparece durante breves instantes **OK**.
 - ENERGIA ✓**
- ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **EXIT**.
- ▶ Pulse el Rotary Switch para salir del modo de programación.
 - LISTO**
- ▶ Cierre la tapa del Rotary Switch.

Desconexión automática

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

- i** La desconexión automática puede ajustarse entre 0,5 y 15 horas.

Ejemplo: Así se cambia la desconexión automática de **2 H** a **1 H**.

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

- ▶ Abra la tapa del Rotary Switch.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch **hasta que** aparezca **ENJUAGADO**.
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **APAG. EN.**
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en el punto de programa. **2 H**
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **1 H**.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para confirmar el ajuste. En el visualizador aparece durante breves instantes **OK**. **APAG. EN.**
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **EXIT**.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para salir del modo de programación. **LISTO**
- ▶ Cierre la tapa del Rotary Switch.

Restablecer los ajustes de fábrica

En la opción del programa **RESET** podrá restablecer los ajustes de fábrica de diferentes ajustes:

- **PRODUCTO**
 - Pueden restablecerse los ajustes de fábrica de los ajustes (cantidad de agua, aroma, temperatura, etc.) de cada producto individualmente. También se restablecerá el ajuste de fábrica del producto doble correspondiente.
- **TODOS PROD**
 - Se restablece el ajuste de fábrica de los ajustes (cantidad de agua, aroma, temperatura) de todos los productos.
- **REST. TODO**
 - Se restablecen los ajustes de fábrica de todos los ajustes del cliente. A continuación se desconecta su IMPRESSA.

Ejemplo: así se restablecen los ajustes de fábrica de los valores de «Espresso».

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

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

- ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en el punto de programa.
PRODUCTO
- ▶ Pulse el Rotary Switch.
ELEGIR PRODUCTO
- ▶ Pulse el botón Espresso.
En el visualizador aparece brevemente **OK**. Quedan restablecidos los ajustes de fábrica de los ajustes de «Espresso».
RESET
- ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **EXIT**.
- ▶ Pulse el Rotary Switch para salir del modo de programación.
LISTO
- ▶ Cierre la tapa del Rotary Switch.

Unidad Cantidad de agua

Podrá cambiar la unidad para la cantidad de agua de »ml« a »oz«.

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

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

- ▶ Abra la tapa del Rotary Switch.
- ▶ Pulse el Rotary Switch **hasta que** aparezca **ENJUAGADO**.
- ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **DISPLAY**.
- ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en el punto de programa.
ML/OZ
- ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en el punto de programa.
ML
- ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **OZ**.
- ▶ Pulse el Rotary Switch para confirmar el ajuste.
En el visualizador aparece durante breves instantes **OK**.
ML/OZ
- ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **EXIT**.
- ▶ Pulse el Rotary Switch para salir del punto de programa.
DISPLAY
- ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **EXIT**.
- ▶ Pulse el Rotary Switch para salir del modo de programación.
LISTO
- ▶ Cierre la tapa del Rotary Switch.

Idioma

En este punto de programa podrá ajustar el idioma de su IMPRESSA.

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

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

- ▶ Abra la tapa del Rotary Switch.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch **hasta que** aparezca **ENJUAGADO**.
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **IDIOMA**.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en el punto de programa.
ESPAÑOL
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **ENGLISH**.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para confirmar el ajuste.
En el visualizador aparece durante breves instantes **OK**.
LANGUAGE
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **EXIT**.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para salir del modo de programación.
READY
- ▶ Cierre la tapa del Rotary Switch.

6 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 vaporizador
- Limpiar el vaporizador

i Realice las limpiezas, la descalcificación o el cambio de filtro cuando se realice la correspondiente indicación.

Consejos de conservación

La IMPRESSA debe recibir diariamente el correspondiente cuidado para que usted pueda disfrutar mucho tiempo de ella y para garantizar siempre la calidad óptima del café.

Proceda del siguiente modo:

- Vacíe el depósito de posos y la bandeja recogegotas. Enjuáguelos con agua caliente.
- Enjuague el depósito de agua con agua clara.
- Despiece y enjuague el vaporizador (véase capítulo 6 «Conservación – Enjuague del vaporizador»).
- Limpie la superficie de la máquina con un paño húmedo.

Enjuagar la máquina

Al conectar la IMPRESSA, se exige un proceso de enjuague después del calentamiento. Al desconectar la IMPRESSA, se enjuagará cada salida con la que se haya realizado una preparación.

Podrá activar el proceso de enjuague manualmente en cualquier momento.

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

- ▶ Coloque un recipiente debajo de la salida de café.
- ▶ Abra la tapa del Rotary Switch.
- ▶ Pulse el Rotary Switch **hasta que** aparezca **ENJUAGADO**.
- ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en el punto de programa. **LIMPIA CAF**
- ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **ENJUAGAR**.



- ▶ Pulse el Rotary Switch para activar el proceso de enjuague.
ACLARANDO
El enjuague se detiene automáticamente, su IMPRESA está lista para funcionar.
- ▶ Cierre la tapa del Rotary Switch.

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 IMPRESA solicita un cambio de filtro.
- i** Si el cartucho de filtro CLARIS no está activado, no aparecerá 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 por requerimiento de su IMPRESA:

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

- ⚡** ▶ Pulse el botón de conservación.
CANBIAR
- ▶ Retire el depósito de agua y vacíelo.
- ▶ Abra el portafiltros y quite el cartucho de filtro CLARIS viejo.
- ▶ Introduzca un cartucho de filtro CLARIS nuevo en el depósito de agua ejerciendo una ligera presión.
- ▶ Cierre el portafiltros. Debe encajar de modo audible.
- ▶ Llene el depósito de agua con agua fresca y fría, y vuelva a colocarlo.
- ▶ Coloque un recipiente (como mínimo de 500 ml) debajo del vaporizador.
- i** Si utiliza el vaporizador Profi Cappuccino, ponga la palanca selectora del vaporizador en la posición Vapor **☽**.
- ⚡** ▶ Pulse el botón de conservación.
ACLARANDO FILTRO, sale agua por el vaporizador.



- i** Podrá interrumpir en cualquier momento el enjuague del filtro pulsando para este fin cualquier botón. Pulse el botón de conservación , para continuar con el enjuague del filtro.
- i** El agua puede presentar una ligera coloración. Esta coloración no es ni insalubre ni afecta el 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 **LISTO**.

- ▶ Abra la tapa del Rotary Switch.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch **hasta que** aparezca **ENJUAGADO**.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en el punto de programa.
LIMPIA CAP
-  ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **FILTRO**.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch.
CAMBIAR
- ▶ Cierre la tapa del Rotary Switch.
- ▶ Continúe con el **segundo** requerimiento de acción (marcado por ▶) tal y como viene descrito bajo »Cambio por requerimiento«.

Limpiar la máquina

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

ATENCIÓN

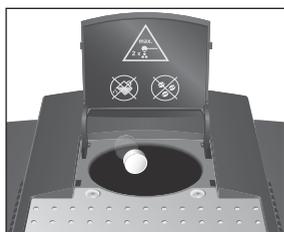
El empleo de detergentes inapropiados puede hacer que aparezcan residuos en el agua o se produzcan daños en la máquina.

- ▶ Utilice exclusivamente productos originales de conservación de JURA.

- 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 podrá 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 **LISTO / LIMPIAR**, está encendido el botón de conservación ❖.

❖ ▶ Pulse el botón de conservación.

VACIAR BANDEJA

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

FRESIONAR MANTENIM., está encendido el botón de conservación ❖.

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

❖ ▶ Pulse el botón de conservación.

LAVANDO, sale agua por las dos salidas de café.

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

▶ Abra la tapa del embudo de relleno para café premolido.

▶ Eche una pastilla de limpieza JURA en el embudo.

▶ Cierre la tapa del embudo de relleno.

❖ ▶ Pulse el botón de conservación.

LAVANDO, sale agua varias veces por las dos salidas de café.

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

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

La limpieza ha concluido. La IMPRESA se calienta y vuelve a estar lista para funcionar.

Limpeza manual

Podrá activar el proceso »Limpiar la máquina« manualmente.

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

▶ Abra la tapa del Rotary Switch.



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



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

LIMPIA CAP



▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **LIMPIAR**.



▶ Pulse el Rotary Switch.

VACIAR BANDEJA

Descalcificar la máquina



ATENCIÓN

- ▶ Cierre la tapa del Rotary Switch.
- ▶ Continúe con el **segundo** requerimiento de acción (marcado por ▶) tal y como viene descrito bajo **»Limpieza por requerimiento«**.

La IMPRESA se calcifica debido al uso y solicita automáticamente una descalcificación. La calcificación depende del grado de dureza del agua.

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

- ▶ Evite el contacto con la piel y los ojos.
- ▶ Elimine el producto descalcificador enjuagando con agua clara. Consultar a un médico si el producto entra en contacto con los ojos.

ATENCIÓN

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

- ▶ Utilice exclusivamente productos originales de conservación de JURA.

ATENCIÓN

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

- ▶ Realice la descalcificación por completo.

ATENCIÓN

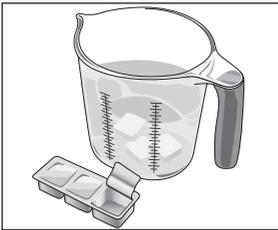
El contacto del producto descalcificador con superficies delicadas puede provocar daños en éstas.

- ▶ 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 y éste ha sido activado, no aparecerá ningún requerimiento de descalcificación.

- @ También podrá probar el proceso »Descalcificar la máquina« en línea (online). Visite el Knowledge Builder en www.jura.com.

Descalcificación por requerimiento



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

- ☘ ▶ Pulse el botón de conservación.

VACIAR BANDEJA

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

DESCALC. EN TANQUE

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

- ▶ Vierta la solución en el depósito de agua vacío y colóquelo. **DESCALC. EN TANQUE**, está encendido el botón de conservación ☘.

- ▶ Retire el vaporizador.

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

- ☘ ▶ Pulse el botón de conservación.

DESCALC

Sale agua varias veces del Connector System®. El botón de conservación parpadea durante el proceso de descalcificación.

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

- ▶ Vacíe el recipiente colocado debajo del Connector System®.
- ▶ Vacíe la bandeja recoge gotas y el depósito de posos y vuelva a colocar estos componentes.

LLENAR AGUA

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

PRESIONAR MANTENIM., está encendido el botón de conservación ☘.

- ▶ Coloque de nuevo el vaporizador.



- ▶ Coloque un recipiente debajo del vaporizador.
- ⚠ ▶ Pulse el botón de conservación.
DESCALC, sale agua por el vaporizador.
El proceso se detiene automáticamente, **VACIAR BANDEJA**.
- ▶ Vacíe la bandeja recogegotas y el depósito de posos y vuelva a colocar estos componentes.
El proceso de descalcificación ha concluido. La IMPRESA 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

Podrá activar el proceso »Descalcificar la máquina« manualmente.

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

- ▶ Abra la tapa del Rotary Switch.
- 🕒 ▶ Pulse el Rotary Switch **hasta que** aparezca **ENJUAGADO**.
- 🕒 ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en el punto de programa.
LIMPIA CAP
- 🔄 ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **DESCALC**.
- 🕒 ▶ Pulse el Rotary Switch.
VACIAR BANDEJA
- ▶ Cierre la tapa del Rotary Switch.
- ▶ Continúe con el **segundo** requerimiento de acción (marcado por ▶) tal y como viene descrito bajo »Descalcificación por requerimiento«.

Enjuague del vaporizador Cappuccino

- i** El presente capítulo es válido para el vaporizador Profi Cappuccino y el vaporizador Easy Cappuccino.

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

Enjuague del vaporizador Cappuccino por requerimiento

10 minutos después de haber preparado leche, su IMPRESA le exigirá que enjuague el vaporizador Easy Cappuccino.



Inicio manual del enjuague del vaporizador Cappuccino



Limpiar el vaporizador Cappuccino

ATENCIÓN

Condición previa: En el visualizador aparece **CAFFUCCINO ENJUAGAR** y está encendido el botón de conservación .

- ▶ Coloque un recipiente debajo del vaporizador Cappuccino.
- ▶ Pulse el botón de conservación.

ENJUAGUE CAFFUCCINO, se enjuaga el vaporizador. El proceso se detiene automáticamente, en el visualizador aparece **LISTO**.

Podrá activar el proceso »Enjuagar el vaporizador« manualmente.

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

- ▶ Coloque un recipiente debajo del vaporizador Cappuccino.
- ▶ Abra la tapa del Rotary Switch.

-  ▶ Pulse el Rotary Switch **hasta que** aparezca **ENJUAGADO**.
-  ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en el punto de programa.

LIMPIA CAP

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

ENJUAGUE CAFFUCCINO, se enjuaga el vaporizador. El proceso se detiene automáticamente, en el visualizador aparece **LISTO**.

- ▶ Cierre la tapa del Rotary Switch.

i El presente capítulo es válido para el **vaporizador Profi Cappuccino** y el **vaporizador Easy Cappuccino**.

Para que su vaporizador Cappuccino funcione correctamente, debería limpiarlo **diariamente**, si ha preparado leche.

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

- ▶ Utilice exclusivamente productos originales de conservación de JURA.

i Podrá adquirir el detergente Cappuccino de JURA en su comercio especializado.

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

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

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

- ▶ Retire el tubo de aspiración de leche del tetrabrik o del recipiente de leche.
- ▶ Abra la tapa del Rotary Switch.
- 🕒 ▶ Pulse el Rotary Switch **hasta que** aparezca **ENJUAGADO**.
- 🕒 ▶ Pulse el Rotary Switch para entrar en el punto de programa.

LIMPIA CAP

- 🕒 ▶ Pulse el Rotary Switch.

CAPPUCCINO DETERGENTE

- ▶ 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.
- ▶ Coloque otro recipiente más debajo del vaporizador.

i Si utiliza el vaporizador Profi Cappuccino, gire la palanca de selección a la posición Espuma de leche ☺ o Leche ☐.

- ⚡ ▶ Pulse el botón de conservación.
- LAVANDO**, se limpian el vaporizador y el tubo de aspiración. El proceso termina automáticamente.

AGUA PARA CAPPUCCINO

- ▶ Enjuague bien el recipiente, llénelo con 250 ml de agua fresca y sumerja dentro de éste el tubo de aspiración de leche (manguera).
- ▶ Vacíe el otro recipiente y vuelva a colocarlo debajo del vaporizador.
- ⚡ ▶ Pulse el botón de conservación.

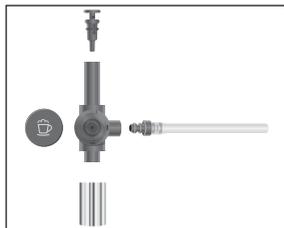
LAVANDO, el vaporizador y el tubo de aspiración de leche se enjuagan con agua fresca. El proceso termina automáticamente.

En el visualizador aparece **LISTO**.

- ▶ Cierre la tapa del Rotary Switch.



Despiezar y enjuagar el vaporizador Easy Cappuccino

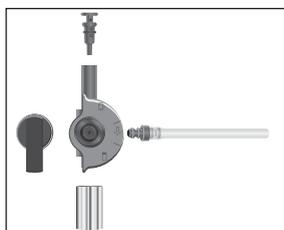


- ▶ Retire el vaporizador con cuidado del Connector System® realizando un ligero movimiento giratorio.
- ▶ Despiece completamente el vaporizador.
- ▶ Enjuague minuciosamente todas las piezas del vaporizador poniéndolas bajo el grifo del agua.
- ▶ Vuelva a ensamblar el vaporizador.

i Preste atención a que todos los componentes estén ensamblados correcta y firmemente para que el vaporizador funcione de forma impecable.

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

Despiezar y enjuagar el vaporizador Profi Cappuccino



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

i Preste atención a que todos los componentes estén ensamblados correcta y firmemente para que el vaporizador funcione de forma impecable.

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

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.



ADVERTENCIA

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

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

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

- ▶ Abra la tapa del recipiente de café en grano y quite la tapa de protección de aroma.
- ▶ Limpie el recipiente de granos 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.

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

7 Mensajes en el display

Mensaje	Causa/Consecuencia	Medida
LLENAR AGUA	El depósito de agua está vacío. No podrá preparar ni especialidades de café y leche, ni agua caliente	► Llene el depósito de agua (véase capítulo 2 »Preparación y puesta en funcionamiento – Llener el depósito de agua«).
VACIAR CAJON	El depósito de posos está lleno. No podrá preparar especialidades de café, pero sí que es posible preparar agua caliente y leche.	► Vacíe el depósito de posos y la bandeja recogegotas.
FALTA BANDEJA	La bandeja recogegotas está mal puesta, o no está puesta. No podrá preparar ni especialidades de café, ni agua caliente, ni productos de leche.	► Coloque en su sitio la bandeja recogegotas.
PRESSIONAR MANTENIM.	La IMPRESSA exige un enjuague.	► Pulse el botón de conservación para activar el enjuague.
LLENAR CAFE	El recipiente de granos está vacío. No podrá preparar especialidades de café, pero sí que es posible preparar agua caliente o leche.	► Llene el recipiente de granos (véase capítulo 2 »Preparación y puesta en funcionamiento – Llener el recipiente de granos«).
ENJUAGUE CAPPUCCINO	La IMPRESSA exige un enjuague Cappuccino.	► Pulse el botón de conservación para activar el enjuague Cappuccino.
LISTO/ DETERGENTE	Después de 200 preparaciones o 80 enjuagues de conexión, la IMPRESSA exigirá una limpieza.	► Realice la limpieza (véase el capítulo 7 »Conservación – Limpiar la máquina«).
LISTO/DESCALC.	La IMPRESSA exige una descalcificación.	► Realice la descalcificación (véase el capítulo 6 »Conservación – Descalcificar la máquina«).
LISTO/FILTRO	El efecto del cartucho de filtro está agotado.	► Sustituya el cartucho de filtro CLARIS (véase el capítulo 6 »Conservación – Cambiar el filtro«).

Mensaje	Causa/Consecuencia	Medida
INSUF. CAF MOLIDO	En el embudo de relleno hay demasiado poco café premolido, la IMPRESSA interrumpe el proceso.	► Ponga en la próxima preparación más café premolido (véase el capítulo 4 »Preparación pulsando un botón – Café premolido«).
CALOR ALTO	El sistema está demasiado caliente para iniciar un programa de conservación.	► Prepare una especialidad de café o agua caliente.

8 Eliminación de anomalías

Problema	Causa/Consecuencia	Medida
El mecanismo de molienda hace ruidos muy fuertes.	En el mecanismo de molienda hay impurezas.	► Póngase en contacto con el servicio al cliente de su país. (ver el capítulo «Contactos JURA / Indicaciones jurídicas»)
Al espumar la leche, se crea muy poca espuma o la leche salpica hacia fuera por el vaporizador Cappuccino.	El vaporizador Cappuccino está sucio.	► Enjuague y limpie el vaporizador de Cappuccino (ver el capítulo 6 «Conservación – Vaporizador Cappuccino»).
Durante la preparación del café, el café sólo cae gota a gota.	El grado de molido del café o del café premolido es demasiado fino y por ello se obstruye el sistema.	► Ajuste un grado de molido más grueso en el mecanismo de molienda o utilice café premolido más grueso (véase el capítulo 2 «Preparación y puesta en funcionamiento – Ajustar el mecanismo de molienda»).
La dureza del agua no puede ser ajustada.	El cartucho de filtro CLARIS está activado.	► Desactive el cartucho de filtro CLARIS.
Se indica LLENAR AGUA aunque el depósito de agua está lleno.	El flotador del depósito de agua está agarrotado.	► Descalcifique el depósito de agua. ► (véase capítulo 6 «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 Póngase en contacto con el servicio al cliente de su país (ver el capítulo «Contactos JURA / Indicaciones jurídicas»)

i En caso de que no se puedan eliminar las anomalías, póngase en contacto con el servicio al cliente de su país (ver el capítulo «Contactos JURA / Indicaciones jurídicas»).

9 Transporte y eliminación respetando el medio ambiente

Transporte / Vaciar el sistema

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

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

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

- ▶ Retire el vaporizador con cuidado del Connector System®.
- ▶ Coloque un recipiente debajo del Connector System®.



- ▶ Pulse el botón Espuma de leche.

CALENTANDO

Tan pronto como la IMPRESSA se haya calentado, aparecerá

LISTO.



- ▶ Pulse de nuevo el botón Espuma de leche.

LECHE, sale vapor del Connector System®.



- ▶ Gire el Rotary Switch hasta que se indique **40 SEC.**

- ▶ Retire el depósito de agua y vacíelo.

Sale vapor hasta que aparezca **LLENAR AGUA**.



- ▶ Pulse el botón On/Off para desconectar la máquina.



Durante la siguiente puesta en funcionamiento deberá llenarse de nuevo el sistema (véase el capítulo 2 »Preparación y puesta en funcionamiento – Primera puesta en funcionamiento«).

Eliminación



Por favor, elimine las máquinas viejas respetando el medio ambiente.

Las máquinas viejas contienen valiosos materiales reciclables que deberían destinarse al reciclado. Por este motivo, las máquinas viejas deben eliminarse a través de sistemas de recogida apropiados.

10 Datos técnicos

Voltaje	220–240 V ~, 50 Hz
Potencia	1450 W
Marca de conformidad	CE®
Consumo de energía AHORRAR ✓	aprox. 9 Wh
Consumo de energía AHORRAR -	aprox. 15 Wh
Presión de bomba	estática máx. 15 bares
Capacidad del depósito de agua	1,9 l
Capacidad del recipiente de café en grano	200 g
Capacidad del depósito de posos	máx. 16 porciones
Longitud del cable	aprox. 1,1 m
Peso	9,6 kg
Medidas (An x Al x P)	28 × 34,5 × 43,4 cm

Índice

A

- Agua caliente 28
- Ajustes
 - Adaptar de forma permanente al tamaño de taza 20
 - Ajustes permanentes en el modo de programación 29
 - Ajustes puntuales antes de y durante la preparación 19
- Ajustes permanentes en el modo de programación 29
- Ajustes puntuales antes de y durante la preparación 19

B

- Bandeja recogegotas 4

C

- Café 25
- Café premolido 26
 - Embudo de relleno 4
- Cantidad
 - Adaptar de forma permanente la cantidad de agua al tamaño de taza 20
 - Cambio de la cantidad de agua durante la preparación 20
- Cantidad de agua
 - Adaptar de forma permanente al tamaño de taza 20
 - Cambio durante la preparación 20
- Cantidad de café
 - Adaptar de forma permanente la cantidad de agua al tamaño de taza 20
 - Cambio de la cantidad de agua durante la preparación 20
- Cappuccino 26
- Cartucho de filtro CLARIS plus
 - Cambiar 36
 - Colocar y activar 14
- Colocar
 - Depósito de agua 12
- Conectar 17
- Connector System® 4, 11

Conservación

- Botón de conservación 5
- Consejos de conservación 35
- Consultar estado de conservación 23
- Consultar información y estado de conservación 23

D

- Datos técnicos 50
- Depósito de agua 4
 - Descalcificar 45
 - Llenar 12
- Descalcificar
 - Depósito de agua 45
 - Máquina 39
- Desconectar 17
- Desconexión automática 31
- Determinar y ajustar la dureza del agua 15
- Dureza del agua 15

E

- Eliminación 49
- Eliminación de anomalías 48
- Embudo de relleno para café premolido 4
- Enjuagar
 - Máquina 35
 - Vaporizador Cappuccino 41
- Error
 - Eliminación de anomalías 48
- Espresso 25
- Espuma de leche 27

F

- Filtro
 - Cambiar 36
 - Colocar y activar 14

G

- Grado de molido
 - Ajustar el mecanismo de molidura 16
 - Selector giratorio para ajuste del grado de molido 4

Índice

I

- Idioma 34
- Instalación 12
- Intensidad del café
 - Cambio antes de la preparación 19
- Internet 11
- Interruptor de alimentación 4

K

- Knowledge Builder 11

L

- Leche caliente 27
- Limpiar
 - Máquina 37
 - Recipiente de café en grano 44
 - Vaporizador Cappuccino 42
- Llenar
 - Depósito de agua 12
 - Recipiente de café en grano 12

M

- Máquina
 - Conectar 17
 - Descalcificar 39
 - Desconectar (modo de espera) 17
 - Enjuagar 35
 - Instalación 12
 - Limpiar 37
- Mensajes en el display 46
- Modo de ahorro de energía (E.S.M.®) 10, 31
- Modo de programación 29
 - Desconexión automática 31
 - Idioma 34
 - Modo de ahorro de energía (E.S.M.®) 31
 - Productos 29
 - Unidad Cantidad de agua 33

P

- Polvo de café
 - Café premolido 26
- Posibilidades de control 18
- Preparación
 - Agua caliente 28
 - Café 25
 - Café premolido 26

Cappuccino 26

Espresso 25

Pulsando un botón 25

Primera puesta en funcionamiento 13

Problemas

Eliminación de anomalías 48

Puesta en funcionamiento, Primera 13

R

- Recipiente de café en grano
 - Tapa de protección de aroma 4
- Recipiente de café en grano 4
 - Limpiar 44
 - Llenar 12
 - Tapa 4
- Rotary Switch 5

S

- Salida de café ajustable en altura 4
- Salida de café, ajustable en altura 4
- Seguridad 6
- Selector giratorio para ajuste del grado de molido 4

T

- Tapa
 - Depósito de agua 4
 - Embudo de relleno para café premolido 4
 - Recipiente de café en grano 4
- Tapa de protección de aroma 4
- Transporte 49
- Transporte y eliminación respetando el medio ambiente 49

U

- Utilización
 - Conforme a lo previsto 6

V

- Vaciar el sistema 49
- Vaporizador
 - Vaporizador de agua caliente 5
 - Vaporizador Easy Cappuccino 5, 11
 - Vaporizador Profi Cappuccino 5, 11
- Vaporizador Cappuccino
 - Vaporizador Easy Cappuccino 5
 - Vaporizador Profi Cappuccino 5

Vaporizador de agua caliente	5
Vaporizador Easy Cappuccino	
Despiezar y enjuagar	44
Enjuagar	41
Vaporizador Profi Cappuccino	11
Despiezar y enjuagar	44
Visualizador	
Mensajes	46
Visualizador de texto comprensible	5
Visualizador de texto comprensible	5

Contactos JURA / Indicaciones jurídicas

JURA Elektroapparate AG
Kaffeeweltstrasse 10
CH-4626 Niederbuchsiten
Tel. +41 62 38 98 233

@ Encontrará otros datos de contacto para su país online en www.jura.com.

Directivas

La máquina cumple las siguientes Directivas:

- 2006/95/CE – Directiva de Baja Tensión
- 2004/108/CE – Compatibilidad electromagnética
- 2009/125/CE – Directiva de diseño ecológico

Modificaciones técnicas

Reservado el derecho a introducir modificaciones técnicas.

Las ilustraciones empleadas para el Manual de la IMPRESSA C9 muestran el modelo IMPRESSA C9 Piano Black. 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.

Copyright

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.