

IMPRESSA F55/F505



de Veränderter Lieferumfang:

Wichtige Informationen und Ergänzungen zur Bedienungsanleitung Ihrer IMPRESSA

en Modified scope of supply:

Additions and important information about the instructions for use for your IMPRESSA

fr Modification du matériel fourni :

informations importantes et compléments au mode d'emploi de votre IMPRESSA

it Dotazione modificata:

importanti informazioni e integrazioni per le istruzioni per l'uso dell'IMPRESSA

nl Gewijzigde leveringsomvang:

belangrijke informatie en toelichtingen op de gebruiksaanwijzing van uw IMPRESSA

es Equipamiento modificado:

Información y suplementos importantes del modo de empleo de su IMPRESSA

pt Alteração da caixa original:

Informações importantes e complementos ao manual de instruções da sua IMPRESSA

sv Ändrad leverans:

Viktig information och kompletteringar till bruksanvisningen för din IMPRESSA

ru Измененный комплект поставки:





Важная информация и дополнения к руководству по эксплуатации Вашей IMPRESSA

⚠ Die beiliegende Bedienungsanleitung für die IMPRESSA F50/F505 gilt ebenfalls für Ihre IMPRESSA F55.

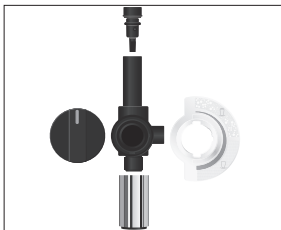
Veränderter Lieferumfang Ihrer IMPRESSA F55/F505

Profi-Feinschaumdüse Ihre IMPRESSA ist standardmäßig mit der **Profi-Feinschaumdüse** ausgestattet. Die neue, innovative Feinschaum-Technologie liefert feinporigen Milchschaum von lang anhaltender Konsistenz.

Abweichungen zur Bedienungsanleitung Auf den Abbildungen in der Bedienungsanleitung wird jeweils die **Profi-Cappuccino-Düse** gezeigt. Die Beschreibungen (insbesondere in Kapitel 13) gelten jedoch auch für die Profi-Feinschaumdüse. Beachten Sie hierbei die abweichenden Symbole für die »Position Milchschaum« und den »Bereich Milch«:

	Profi-Feinschaumdüse	Profi-Cappuccino-Düse
»Position Milchschaum«		
»Bereich Milch«		

Profi-Feinschaumdüse zerlegen und spülen Damit die Profi-Feinschaumdüse einwandfrei funktioniert und aus hygienischen Gründen müssen Sie sie **täglich** zerlegen und spülen, wenn Sie Milch zubereiten. Sie werden von Ihrer IMPRESSA nicht aufgefordert, die Profi-Feinschaumdüse zu zerlegen und zu spülen.



- ▶ Entfernen Sie den Milchschauch und spülen Sie ihn gründlich unter fließendem Wasser.
- ▶ Ziehen Sie die Profi-Feinschaumdüse mit einer leichten Drehbewegung vorsichtig vom Connector System® ab.
- ▶ Zerlegen Sie die Profi-Feinschaumdüse in ihre Einzelteile.
- ▶ Spülen Sie alle Teile der Profi-Feinschaumdüse gründlich unter fließendem Wasser. Bei stark eingetrockneten Milchrückständen legen Sie die Einzelteile zunächst in JURA-Milchsystem-Reiniger ein und spülen Sie sie danach gründlich.
- ▶ Setzen Sie die Profi-Feinschaumdüse wieder zusammen.

i Achten Sie darauf, dass alle Einzelteile korrekt und fest zusammengesteckt sind, damit die Profi-Feinschaumdüse optimal funktioniert.

- ▶ Stecken Sie die Profi-Feinschaumdüse fest auf das Connector System®.





Changes to products supplied as standard for your IMPRESSA F55/F505

- ⚠ The instructions for use enclosed for the IMPRESSA F50/F505 also apply to your IMPRESSA F55.

Changes to products supplied as standard for your IMPRESSA F55/F505

Professional fine foam frother Your IMPRESSA is fitted with the **professional fine foam frother** as standard. The new, innovative fine foam technology delivers fine milk foam with a long-lasting consistency.

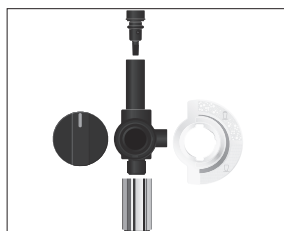
Deviations from instructions for use The illustrations in the instructions for use show the **Professional Cappuccino Frother**. However, the descriptions (in chapter 13 in particular) also apply to the professional fine foam frother. Note the different symbols for the "Milk Foam position" and "Milk stage":

	Professional fine foam frother	Professional Cappuccino Frother
"Milk Foam position"		
"Milk stage"		

Dismantling and rinsing the professional fine foam frother

To make sure the professional fine foam frother works properly, and in the interests of hygiene, it must be dismantled and rinsed **daily** if you have been preparing milk. Your IMPRESSA will not prompt you to dismantle and rinse the professional fine foam frother.

- ▶ Remove the milk pipe and rinse it thoroughly under running water.
- ▶ Carefully remove the professional fine foam frother from the Connector System® by twisting slightly.
- ▶ Dismantle the professional fine foam frother into its individual parts.
- ▶ Rinse all the parts of the professional fine foam frother thoroughly under running water. If there are severely dried-on milk residues, firstly immerse the individual parts in JURA milk system cleaner and then rinse them thoroughly.
- ▶ Re-assemble the professional fine foam frother.







- i** Ensure that all individual parts are correctly and firmly connected to ensure optimum operation.
- ▶ Firmly attach the professional fine foam frother to the Connector System®.

 Le mode d'emploi ci-joint concernant l'IMPRESSA F50/F505 est également valable pour votre IMPRESSA F55.

Modification du matériel fourni avec votre IMPRESSA F55/F505

Buse mousse fine Pro Votre IMPRESSA est équipée par défaut de la **buse mousse fine Pro**. La nouvelle technologie mousse fine innovante permet d'obtenir une mousse de lait fine à la consistance persistante.

Divergences par rapport au mode d'emploi Les illustrations du mode d'emploi présentent la **buse Cappuccino Pro**. Cependant, les descriptions (en particulier celles du chapitre 13) s'appliquent également à la buse mousse fine Pro. Veuillez noter que les symboles pour la « position Mousse de lait » et la « partie Lait » diffèrent :

	Buse mousse fine Pro	Buse Cappuccino Pro
« Position Mousse de lait »		
« Partie Lait »		

Démontage et rinçage de la buse mousse fine Pro

Pour garantir le bon fonctionnement de la buse mousse fine Pro et pour des raisons d'hygiène, vous devez obligatoirement la démonter et la rincer **quotidiennement** si vous avez préparé du lait. Votre IMPRESSA ne vous demande pas de démonter et de rincer la buse mousse fine Pro.



- ▶ Retirez le tuyau de lait et rincez-le soigneusement sous l'eau courante.
- ▶ Retirez la buse mousse fine Pro avec précaution du Connector System® en la faisant légèrement tourner.
- ▶ Désassemblez la buse mousse fine Pro.
- ▶ Rincez soigneusement toutes les pièces de la buse mousse fine Pro sous l'eau courante. En présence de résidus de lait très secs, placez d'abord les pièces constitutives dans le détergent pour système de lait JURA puis rincez-les soigneusement.
- ▶ Réassemblez la buse mousse fine Pro.

i Pour garantir le fonctionnement optimal de la buse mousse fine Pro, assurez-vous que toutes les pièces sont montées correctement et solidement.





- ▶ Insérez fermement la buse mousse fine Pro dans le Connector System®.

⚠ Le allegate istruzioni per l'uso per l'IMPRESSA F50/F505 valgono anche per l'IMPRESSA F55.

Cambiamenti nella dotazione dell'IMPRESSA F55/F505

Ugello per microschiama Professional L'IMPRESSA è dotata di serie di un **ugello per microschiama Professional**. La nuova, innovativa tecnologia della microschiama fornisce una schiuma di latte soffice e cremosa, con una consistenza durevole.

Variazioni rispetto alle istruzioni per l'uso Le figure contenute nelle istruzioni per l'uso presentano l'**ugello Professional Cappuccino**. Le descrizioni (in particolare nel capitolo 13) valgono tuttavia anche per l'ugello per microschiama Professional. In proposito prestare attenzione ai diversi simboli per la «posizione Schiuma di latte» e la «zona Latte»:

	Ugello per microschiama Professional	Ugello Professional Cappuccino
«Posizione Schiuma di latte»		
«Zona Latte»		

Scomposizione e risciacquo dell'ugello per microschiama Professional


Per fare in modo che l'ugello per microschiama Professional funzioni perfettamente e per motivi igienici, è obbligatorio scomporlo e sciacquarlo **giornalmente** se è stato utilizzato per preparare il latte. L'IMPRESSA non segnala la necessità di scomporre e sciacquare l'ugello per microschiama Professional.

- ▶ Rimuovere il tubo del latte e sciacquarlo a fondo sotto l'acqua corrente.
- ▶ Sfilare con cautela l'ugello per microschiama Professional dal Connector System® ruotandolo delicatamente.
- ▶ Scomporre l'ugello per microschiama Professional nei singoli componenti.
- ▶ Sciacquare a fondo sotto l'acqua corrente tutti i componenti dell'ugello per microschiama Professional. In caso di residui di latte incrostati, immergere innanzitutto i singoli componenti in detergente per il sistema del latte JURA e quindi sciacquarli a fondo.
- ▶ Riasssemblare l'ugello per microschiama Professional.

i Assicurarsi che tutti i componenti siano assemblati correttamente e saldamente per garantire il funzionamento ottimale dell'ugello per microschiama Professional.

- ▶ Innestare saldamente l'ugello per microschiama Professional sul Connector System®.



-  De bijgevoegde gebruiksaanwijzing voor de IMPRESSA F50/F505 geldt eveneens voor uw IMPRESSA F55.

Gewijzigde leveringsomvang van uw IMPRESSA F55/F505

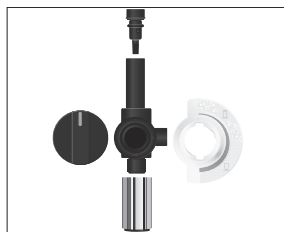
Profi-uitloop voor microschuim Uw IMPRESSA is standaard uitgerust met de **Profi-uitloop voor microschuim**. De nieuwe en innovatieve technologie voor microschuim zorgt voor melkschuim met fijne poriën met een lang aanhoudende consistentie.

Afwijkingen ten opzichte van de gebruiksaanwijzing Op de afbeeldingen in de gebruiksaanwijzing wordt de **Profi Cappuccinatore** weergegeven. De beschrijvingen (met name in hoofdstuk 13) gelden echter ook voor de Profi-uitloop voor microschuim. Neem hierbij de afwijkende symbolen voor »Stand Melkschuim« en »Bereik Melk« in acht:

	Profi-uitloop voor microschuim	Profi Cappuccinatore
»Stand Melkschuim«		
»Bereik Melk«		

Profi-uitloop voor microschuim demonteren en spoelen

Voor een correcte werking van de Profi-uitloop voor microschuim alsmede om hygiënische redenen moet u deze **dagelijks** demonteren en spoelen als u melk heeft bereid. U wordt door uw IMPRESSA niet verzocht de Profi-uitloop voor microschuim te demonteren en te spoelen.



- ▶ Verwijder de melkslang en spoel deze grondig onder stromend water af.
- ▶ Trek de Profi-uitloop voor microschuim met een lichte draai-beweging voorzichtig van het Connector System® af.
- ▶ Demonteer de Profi-uitloop voor microschuim.
- ▶ Spoel alle onderdelen van de Profi-uitloop voor microschuim grondig onder stromend water af. Bij sterk ingedroogde melkresten legt u de afzonderlijke onderdelen eerst in de JURA melkessysteemrengjöringsmiddel en spoelt u deze vervolgens grondig af.
- ▶ Zet de Profi-uitloop voor microschuim weer in elkaar.

i Let erop dat alle onderdelen goed en stevig in elkaar zijn gezet, zodat de Profi-uitloop voor microschuim optimaal functioneert.





- ▶ Plaats de Profi-uitloop voor microschuim stevig op het Connector System®.

- ⚠ El modo de empleo que acompaña a la IMPRESSA F50/F505 también es válido para su IMPRESSA F55.

Equipamiento modificado de su IMPRESSA F55/F505

Vaporizador profesional de espuma fina Su IMPRESSA viene equipada por defecto con el **vaporizador profesional de espuma fina**. La innovadora tecnología para espuma fina permite obtener una espuma de leche de burbujas muy finas y con una consistencia duradera.

Diferencias con respecto al modo de empleo En las figuras incluidas en el modo de empleo se muestra el **vaporizador Profi Cappuccino**. Sin embargo, las descripciones (especialmente las incluidas en el capítulo 13) también pueden aplicarse al vaporizador profesional de espuma fina. Preste atención en este caso a los diferentes símbolos utilizados para «Posición Espuma de leche» y «Posición leche»:

	Vaporizador profesional de espuma fina	Vaporizador Profi Cappuccino
«Posición Espuma de leche»		
«Posición leche»		

Desmontar y enjuagar el vaporizador profesional de espuma fina Para un funcionamiento impecable del vaporizador profesional de espuma fina, y por motivos de higiene, es estrictamente necesario desmontarlo y enjuagarlo **diariamente** si ha preparado leche. Su IMPRESSA no va a solicitar que desmonte y enjuague el vaporizador profesional de espuma fina.

- ▶ Retire el tubo de leche y enjuáguelo a fondo bajo un chorro de agua corriente.
- ▶ Retire el vaporizador profesional de espuma fina cuidadosamente del Connector System® con un ligero movimiento giratorio.
- ▶ Desmonte el vaporizador profesional de espuma fina en cada uno de sus componentes.
- ▶ Enjuague a fondo todas las piezas del vaporizador profesional de espuma fina bajo un chorro de agua corriente. En caso de residuos de leche muy resacos, sumerja primero los componentes en limpiador del sistema de leche JURA y, a continuación, enjuáguelos a fondo.







- ▶ Vuelva a ensamblar el vaporizador profesional de espuma fina.
- i** Compruebe siempre que todos los componentes estén correcta y firmemente ensamblados de modo que el vaporizador profesional de espuma fina pueda funcionar a la perfección.
- ▶ Fije el vaporizador profesional de espuma fina al Connector System®.

- ⚠ O manual de instruções fornecido para a IMPRESSA F50/F505 é válido também para a sua IMPRESSA F55.

Alteração da caixa original da sua IMPRESSA F55/F505

Bocal de espuma fina pro A sua IMPRESSA vem equipada de série com o **bocal de espuma fina pro**. A recente e inovadora tecnologia de espuma fina fornece uma espuma de leite fina e de consistência persistente.

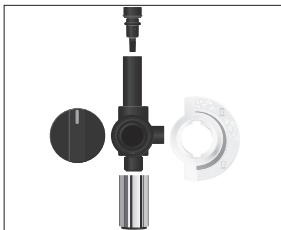
Diferenças em relação ao manual de instruções As figuras no manual de instruções apresentam o respetivo **bocal profissional para Cappuccino**. Contudo, as descrições (sobretudo no Capítulo 13) também se aplicam ao bocal de espuma fina pro. Tenha em atenção os diferentes símbolos para »posição Espuma de leite« e »posição Leite«:

	Bocal de espuma fina pro	Bocal profissional para Cappuccino
»Posição Espuma de leite«		
»Posição Leite«		

Desmontar e lavar o bocal de espuma fina pro

Para que o bocal de espuma fina pro funcione na perfeição, e por razões de higiene, ele terá de ser desmontado e lavado **diariamente** sempre que tenha preparado leite. A sua IMPRESSA não solicitará a desmontagem e a lavagem do bocal de espuma fina pro.

- ▶ Retire o tubo do leite e lave-o exaustivamente com água corrente.
- ▶ Com um ligeiro movimento de rotação, puxe cuidadosamente o bocal de espuma fina pro do Connector System®.
- ▶ Desmonte o bocal de espuma fina pro em peças soltas.
- ▶ Lave bem todas as peças do bocal de espuma fina pro com água corrente. Em caso de resíduos de leite muito secos, em primeiro lugar, coloque as peças soltas no produto de limpeza do sistema de leite da JURA e, depois, lave bem.
- ▶ Volte a montar o bocal de espuma fina pro.







- i** Tenha atenção para que todas as peças soltas estejam devida e firmemente encaixadas, para que o bocal de espuma fina pro possa funcionar na perfeição.
- ▶ Encaixe firmemente o bocal de espuma fina pro no Connector System®.

 Den medföljande bruksanvisningen för IMPRESSA F50/F505 gäller även för IMPRESSA F55.

Förändrad leverans av IMPRESSA F55/F505

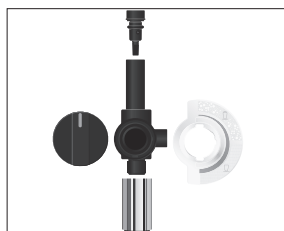
Professional-finkumsskummare IMPRESSA är som standard utrustad med **Professional-finkumsskummaren**. Den nya, innovativa finkumstekniken ger ett fint mjölkskum som behåller konsistensen länge.

Avvikelser från bruksanvisningen På bilderna i bruksanvisningen visas **Profi Cappuccino-skummare**. Beskrivningarna (i synnerhet i kapitel 13) gäller dock med få undantag även för Professional-finkumsskummaren. Observera de avvikande symbolerna för "läge Mjölkskum" och "området Mjök":

	Professional-finkumsskum- mare	Profi Cappuccino-skummare
"Läge Mjölkskum"		
"Område Mjök"		

Isärtagning och sköljning av Professional-finkumsskummaren


Av hygieniska skäl och för att Professional-finkumsskummaren ska fungera felfritt måste du ta isär och skölja den **dagligen** om du har tillrett mjölk. Du får ingen uppmaning från IMPRESSA om att ta isär och skölja Professional-finkumsskummaren.



- ▶ Ta bort mjölkslangen och skölj den noggrant under rinnande vatten.
- ▶ Vrid försiktigt av Professional-finkumsskummaren från Connector System®.
- ▶ Ta isär Professional-finkumsskummaren i dess delar.
- ▶ Skölj Professional-finkumsskummarens alla delar noggrant under rinnande vatten. Vid kraftigt intorkade mjölkrester ska du först lägga delarna i JURA mjölksystemsrengöring och därefter skölja dem noggrant.
- ▶ Sätt ihop Professional-finkumsskummaren igen.

i Se till att alla delar sitter fast och är ihopsatta på rätt sätt, så att Professional-finkumsskummaren fungerar optimalt.





- ▶ Sätt fast Professional-finkumsskummaren i Connector System®.

-  Прилагаемое руководство по эксплуатации для IMPRESSA F50/F505 действительно также для Вашей IMPRESSA F55.

Измененный комплект поставки Вашей IMPRESSA F55/F505

Профессиональная насадка для приготовления мелкочаеистой пены Profi В стандартном исполнении кофе-машина IMPRESSA оснащена профессиональной насадкой для приготовления мелкочаеистой пены Profi. Инновационная технология приготовления мелкочаеистой пены позволяет добиться мелкопористой консистенции молочной пены, сохраняющейся на протяжении длительного времени.

Отклонения от руководства по эксплуатации На изображениях в руководстве по эксплуатации показана профессиональная насадка для приготовления капучино Profi Cappuccino. Описания (в особенности в главе 13) также действительны для профессиональной насадки для приготовления мелкочаеистой пены Profi. Учитывайте при этом отличающиеся символы для положений «Молочная пена» и «Молоко»:

	Профессиональная насадка для приготовления мелкочаеистой пены Profi	Профессиональная насадка для приготовления капучино Profi Cappuccino
Положение «Молочная пена»		
Положение «Молоко»		

Разборка и промывка профессиональной насадки для приготовления мелкочаеистой пены Profi Если используется функция приготовления молока, то для обеспечения безупречного функционирования профессиональной насадки для приготовления мелкочаеистой пены Profi, а также из соображений гигиены насадку необходимо **ежедневно** разбирать и промывать. Кофе-машина IMPRESSA не выдает запроса на разборку и промывку профессиональной насадки для приготовления мелкочаеистой пены Profi.

- ▶ Снимите молочный шланг и тщательно его промойте под проточной водой.
- ▶ Легким вращательным движением осторожно отсоедините профессиональную насадку для приготовления мелкочаеистой пены Profi от системы сменных насадок Connector System®.

Измененный комплект поставки Вашей IMPRESSA F55/F505



- ▶ Разберите профессиональную насадку для приготовления мелкочаеистой пены Profi на отдельные детали.
 - ▶ Тщательно промойте все детали профессиональной насадки для приготовления мелкочаеистой пены Profi под струей проточной воды. При наличии сильно засохших остатков молока сначала положите детали в средство для очистки насадки для средство для очистки системы приготовления молока JURA и затем тщательно промойте их.
 - ▶ Вновь соберите профессиональную насадку для приготовления мелкочаеистой пены Profi.
- i** Для обеспечения оптимального функционирования профессиональной насадки для приготовления мелкочаеистой пены Profi проследите за тем, чтобы все отдельные детали были правильно и прочно соединены друг с другом.
- ▶ Прочно вставьте профессиональную насадку для приготовления мелкочаеистой пены Profi в систему сменных насадок Connector System®.

jura[®]



IMPRESSA F50 / F505

Manual de instruções

Legenda:

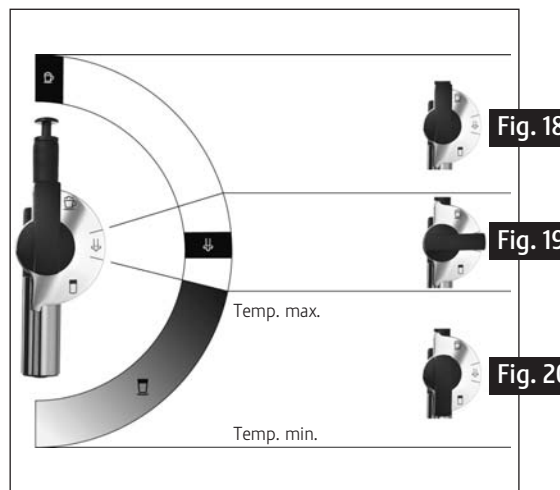
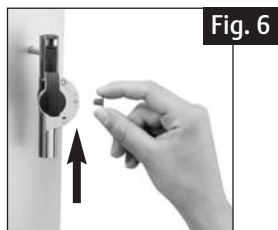
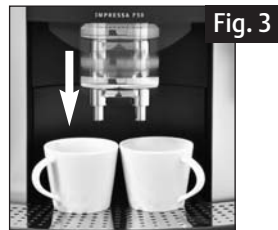
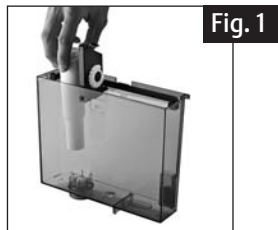
- **DISPLAY** INDICAÇÃO NO DISPLAY: serve de informação.
- **DISPLAY** INDICAÇÃO NO DISPLAY:
execute as mensagens mostradas.

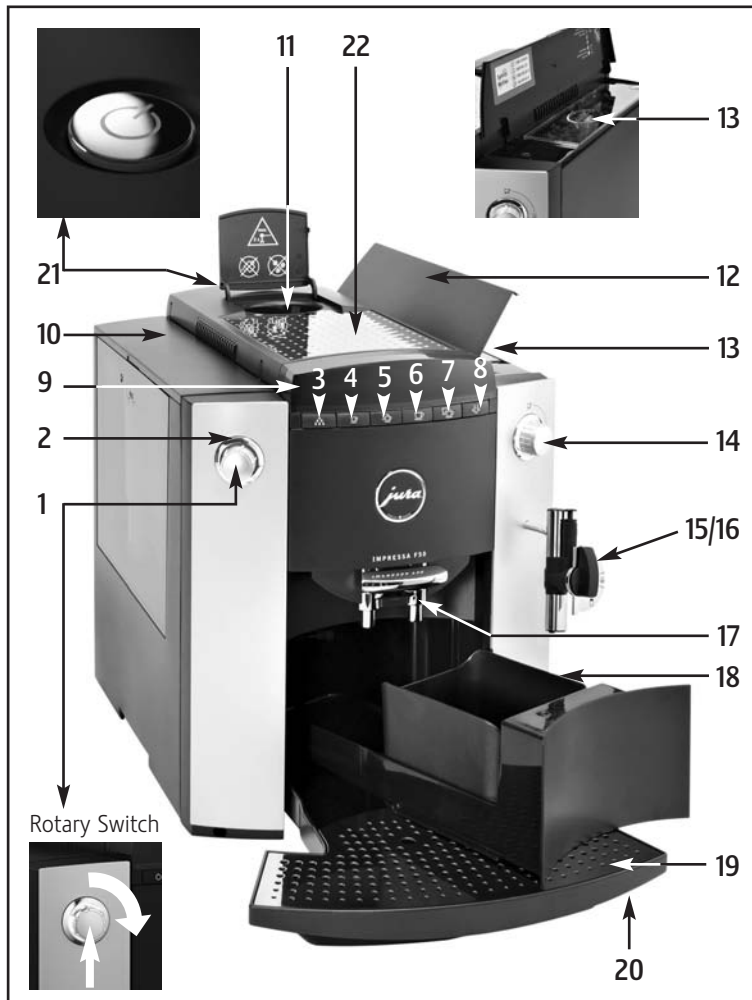


= Nota / Sugestão



= Importante





Elementos de comando

1. Rotary Switch
2. Anel luminoso
3. Tecla Manutenção
4. Tecla de preparação 1 expresso
5. Tecla de preparação 2 espressos
6. Tecla de preparação 1 café
7. Tecla de preparação 2 cafés
8. Tecla de pré-seleção do vapor
9. Visor e sistema de diálogo
10. Depósito de água com pega
11. Funil de enchimento para café em pó
12. Tampa do depósito de grãos
13. Tampa protetora do aroma
14. Torneira do vapor / água quente
15. Bocal profissional para Cappuccino permutável com tubo de sucção do leite
16. Bocal de água quente permutável (ver Fig. 5)
17. Saída de café com altura ajustável
18. Depósito de borras de café
19. Base para chávenas
20. Bandeja de recolha de água
21. Tecla Liga/Desliga (= Zero-Energy Switch)
22. Base metálica

Índice

1. Instrução de segurança	Página 6	14. Desligar a IMPRESSA.....	Página 18
1.1 Utilização conforme a finalidade.....	Página 6	15. Programação	Página 18
1.2 Advertências.....	Página 6	15.1 Tópico do programa Produto.....	Página 19
1.3 Medidas de precaução.....	Página 6	15.2 Tópico do programa Filtro	Página 20
2. Preparar a IMPRESSA	Página 7	15.3 Tópico do programa Dureza da água	Página 20
2.1 Controlo da fonte de eletricidade	Página 7	15.4 Tópico do programa Energia.....	Página 21
2.2 Controlo do fusível elétrico	Página 7	15.5 Tópico do programa Desligar em	Página 21
2.3 Encher depósito de água.....	Página 7	15.6 Tópico do programa Lavagem.....	Página 21
2.4 Colocar grãos de café.....	Página 7	15.7 Tópico do programa Iniciar	Página 22
2.5 Ajuste do moinho.....	Página 8	15.8 Tópico do programa Informação	Página 23
3. Primeira colocação em funcionamento	Página 8	15.9 Tópico do programa Visor ML/OZ	Página 24
4. Ajuste da dureza da água.....	Página 9	15.10 Tópico do programa Idioma	Página 24
5. Utilização do cartucho do filtro CLARIS.....	Página 9	16. Manutenção	Página 25
5.1 Colocar o filtro	Página 9	16.1 Colocar água	Página 25
5.2 Mudar o filtro	Página 10	16.2 Esvaziar o depósito de borras de café.....	Página 25
6. Lavar a IMPRESSA.....	Página 11	16.3 Falta a bandeja de recolha de água	Página 25
7. Ajuste da quantidade de água do café	Página 11	16.4 Colocar grãos de café.....	Página 25
8. Preparação de 1 chávena de café.....	Página 11	16.5 Mudar o filtro	Página 26
9. Preparação de 2 chávenas de café.....	Página 12	16.6 Limpar a IMPRESSA.....	Página 26
10. Preparação de café em pó.....	Página 12	16.7 IMPRESSA calcificada	Página 26
11. Preparação de água quente	Página 13	16.8 Indicações de limpeza gerais.....	Página 26
12. Preparação de vapor	Página 14	16.9 Esvaziar o sistema	Página 26
13. Bocal profissional para Cappuccino.....	Página 15	17. Limpeza	Página 27
13.1 Preparação de um Cappuccino com o bocal profissional para Cappuccino	Página 15	18. Descalcificação.....	Página 28
13.2 Preparação de leite quente com o bocal profissional para Cappuccino	Página 16	19. Eliminação	Página 29
13.3 Lavagem do bocal profissional para Cappuccino.....	Página 16	20. Sugestões para um café perfeito	Página 29
13.4 Desmontagem e lavagem do bocal profissional para Cappuccino	Página 17	21. Mensagens.....	Página 30
13.5 Limpeza do bocal profissional para Cappuccino.....	Página 17	22. Problema.....	Página 31
		23. Notas legais.....	Página 32
		24. Dados técnicos	Página 32



Antes de começar

Queremos dar-lhe os parabéns pela aquisição desta IMPRESSA. Para assegurar o correto funcionamento da sua IMPRESSA, leia atentamente o manual de instruções e guarde-o para uma consulta posterior.

No caso de necessitar de mais informações ou se ocorrerem problemas que não são tratados de modo pormenorizado neste manual de instruções, então solicite as informações necessárias na sua loja especializada local ou diretamente a nós.



1. Instrução de segurança

1.1 Utilização conforme a finalidade

O aparelho foi concebido e construído para o uso doméstico. Ele destina-se à preparação de café e ao aquecimento de leite e água. Qualquer outra forma de utilização é considerada incorreta. A JURA Elektroapparate AG não assumirá quaisquer responsabilidades pelas consequências de uma utilização não conforme a sua finalidade.

Antes da utilização do aparelho, leia e cumpra rigorosamente este manual de instruções. Mantenha este manual de instruções nas proximidades do aparelho e entregue-o ao próximo proprietário.

1.2 Advertências

- As crianças não reconhecem os perigos que podem ocorrer durante a utilização de aparelhos elétricos; por isso, nunca deixe as crianças sozinhas ou sem supervisão com aparelhos elétricos.

- A IMPRESSA apenas pode ser utilizada por pessoas com instruções específicas.
- As pessoas, inclusivamente as crianças, que não estão aptas a utilizar o aparelho com segurança devido
 - às suas faculdades físicas, sensoriais ou mentais ou
 - à sua inexperiência ou falta de conhecimentonão devem utilizar o aparelho sem a supervisão ou orientação de uma pessoa responsável.
- Nunca coloque uma IMPRESSA avariada ou uma IMPRESSA com o cabo de alimentação danificado em funcionamento.
- Em caso de sinais de danos como, por exemplo, cheiro a queimado, desligue o aparelho imediatamente da rede elétrica e entre em contato com o serviço pós-venda da JURA.
- Se o cabo de ligação deste aparelho vier a ser danificado, o mesmo tem de ser reparado diretamente pela JURA ou por um posto de serviço pós-venda autorizado da JURA.
- O próprio nunca deve reparar ou abrir a IMPRESSA. As reparações, bem como as alterações no aparelho apenas podem ser executadas por postos de serviço pós-venda autorizados com peças sobressalentes e acessórios originais. O aparelho contém peças condutoras de corrente elétrica. Se ele for aberto, isso representará perigo de morte.
- Nunca mergulhe a IMPRESSA em água.

1.3 Medidas de precaução

- A IMPRESSA nunca deve ser exposta aos elementos climáticos (chuva, neve, geada) e utilizada com as mãos molhadas.

- Coloque a IMPRESSA sobre uma superfície estável, plana e resistente contra uma eventual saída de água. Nunca coloque o aparelho sobre superfícies quentes (fogão). Escolha um local inacessível às crianças.
- Preste atenção para que o cabo de ligação à corrente não seja prendado nem encostado a arestas vivas.
- No caso de uma ausência prolongada (férias, etc.), remova sempre a ficha da tomada elétrica.
- Antes da operação de limpeza, remova sempre a ficha da tomada elétrica.
- Ao remover a ficha da tomada elétrica, nunca puxar pelo cabo de alimentação ou pela própria IMPRESSA.
- A IMPRESSA está conectada à rede elétrica através de um cabo de alimentação. Certifique-se de que ninguém tropeça sobre o cabo de alimentação e provoca a queda da IMPRESSA. Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados.
- Nunca coloque a IMPRESSA ou as várias peças do aparelho na máquina de lavar loiça.
- Escolha um local no qual a IMPRESSA esteja exposta a uma boa circulação do ar de modo a ficar protegida contra sobreaquecimento.

2. Preparar a IMPRESSA

2.1 Controlo da fonte de eletricidade



A IMPRESSA foi ajustada de fábrica para a fonte de eletricidade correta. Verifique se a sua fonte de eletricidade corresponde às indicações da placa de características localizada na parte inferior da sua IMPRESSA.

2.2 Controlo do fusível elétrico



A IMPRESSA foi concebida para uma corrente de 10 amperes. Verifique se o fusível elétrico possui o mesmo valor.

2.3 Encher depósito de água



Utilize exclusivamente água fria e limpa. Nunca encha o depósito de água com leite, água mineral ou outros líquidos.

- Remova o depósito de água e lave-o bem com água fria da torneira (Fig. 4).
- Em seguida, encha o depósito de água e volte a colocá-lo na IMPRESSA. Certifique-se de que o depósito é colocado e encaixado corretamente.

2.4 Colocar grãos de café



Para prolongar a vida do seu aparelho e para evitar paragens devido a reparações, por favor, tenha em atenção que o moinho da sua máquina de café JURA não é adequado para grãos de café tratados com aditivos (p.ex. açúcar) durante ou após a torrefação. A utilização de misturas de café deste tipo pode causar danos no moinho. Os custos de reparação resultantes de tal procedimento não estão cobertos pelas condições de garantia.

- Abra a tampa do depósito de grãos (12) e remova a tampa protetora do aroma (13).
- Remova a sujidade e os corpos estranhos eventualmente existentes no depósito de grãos.
- Coloque os grãos de café no depósito de grãos e feche a tampa.

2.5 Ajuste do moinho

Existe a possibilidade de adaptar o moinho ao grau de torrefação do seu café. Recomendamos:

torrefação mais clara → um ajuste mais fino (quanto mais pequenos os pontos, mais fino o grau de moagem)


torrefação mais escura → um ajuste mais grosso (quanto maior os pontos, mais grosso o grau de moagem)



O grau de moagem só pode ser ajustado com o moinho em funcionamento através do interruptor rotativo.

- Abra a tampa do depósito de grãos (12) e remova a tampa protetora do aroma (13).
- Para ajustar o grau de moagem, rode o interruptor rotativo durante o processo de moagem (Fig. 2) para a posição pretendida.

3. Primeira colocação em funcionamento

- Encha o depósito de grãos (12) com grãos de café.
- Ligue a sua IMPRESSA com a tecla Liga/Desliga  (21).
- **DISPLAY** SPRACHE
DEUTSCH
- O anel luminoso (2) está ativo.
- Rode o Rotary Switch (1) até o visor de diálogo exibir o idioma pretendido.
- Agora, confirme a sua escolha pulsando o Rotary Switch (1).
- **DISPLAY** ENCHER
TANG. AGUA

- Remova o depósito de água (10) e encha-o com água limpa. Volte a colocar o depósito de água na sua IMPRESSA.

■ **DISPLAY** ABRIR.TORN

- Coloque um recipiente por baixo do bocal profissional para Cappuccino (15) (Fig. 10).

- Agora, abra a torneira do vapor / água quente (14) (Fig. 13).

■ **DISPLAY** SISTEMA
ENCHENDO

■ **DISPLAY** FECH.TORN

- Feche a torneira do vapor / água quente (14).

■ **DISPLAY** SISTEMA
ENCHENDO

■ **DISPLAY** AQUECENDO

■ **DISPLAY** PRESSIONAR
MANUTENCAO

- Pulse a tecla Manutenção  (3).

- O aparelho é lavado.

■ **DISPLAY** ENXAGUANDO

■ **DISPLAY** PRONTO



Se o **DISPLAY** exibir ENCHER CAFE, volte a pulsar uma tecla de preparação de café qualquer. O moinho ainda não está cheio com grãos de café.



Para obter um creme maravilhoso, existe a possibilidade de adaptar individualmente a saída de café com altura ajustável (17) aos tamanhos das suas chávenas (Fig. 3).

4. Ajuste da dureza da água

i A sua IMPRESSA aquece água. Este procedimento causa, como consequência normal da sua utilização, uma calcificação que é automaticamente indicada. A IMPRESSA tem de ser ajustada para a dureza da água utilizada. Para isso, utilize as tiras de teste fornecidas.

i 1° de dureza alemão corresponde a 1,79° de dureza francesa.

i Se o filtro estiver ativado, o tópico do programa Dureza da água não é exibido.

A IMPRESSA está ajustada de fábrica para 16° dH. Este ajuste pode ser alterado. Para tal, proceda do seguinte modo:

- **DISPLAY** PRONTO
- Pulse o Rotary Switch (1) até o visor de diálogo exibir MANUTENCAO.
- O anel luminoso (2) está ativo.
- Rode o Rotary Switch (1) até o visor de diálogo exibir a seguinte mensagem:
- **DISPLAY** DUREZA
- Agora, pulse o Rotary Switch (1) para entrar no tópico do programa.
- **DISPLAY** 16° dH
- Rode o Rotary Switch (1) até o visor de diálogo exibir o grau de dureza pretendido.
- Por exemplo **DISPLAY** 20° dH.
- Confirme o grau de dureza pretendido pulsando o Rotary Switch (1).
- **DISPLAY** OK

- **DISPLAY** DUREZA
- Rode o Rotary Switch (1) até o visor de diálogo exibir a seguinte mensagem:
- **DISPLAY** EXIT
- Agora, pulse o Rotary Switch (1) para sair do modo de programação.
- **DISPLAY** PRONTO

5. Utilização do cartucho do filtro CLARIS

i Ao utilizar corretamente o cartucho do filtro CLARIS, a sua máquina de café não tem de ser descalcificada. O tópico do programa DESCALC. não é exibido.

5.1 Colocar o filtro

- Pulse o Rotary Switch (1) até o visor de diálogo exibir MANUTENCAO.
- O anel luminoso (2) está ativo.
- Rode o Rotary Switch (1) até o visor de diálogo exibir a seguinte mensagem:
- **DISPLAY** FILTRO –
- Volte a pulsar o Rotary Switch (1) para entrar neste tópico do programa.
- **DISPLAY** NAO –
- Rode o Rotary Switch (1) até o visor de diálogo exibir a seguinte mensagem:
- **DISPLAY** SIM ✓
- Pulse o Rotary Switch (1) para ativar o cartucho do filtro.

- **DISPLAY** OK
- **DISPLAY** COLOCAR
ABRIR.TORN
- Remova o depósito de água (10) e esvazie o mesmo.
- Bascule o suporte do filtro para cima. Coloque o cartucho do filtro no depósito de água, pulsando levemente (Fig. 1).
- Feche o suporte do filtro até ele encaixar de modo audível.
- Encha o depósito de água com água fria da torneira e coloque-o novamente no aparelho.
- Coloque um recipiente suficientemente grande (aprox. 1 litro) por baixo do bocal profissional para Cappuccino (15) (Fig. 10).
- Abra a torneira do vapor / água quente (14) (Fig. 13).

■ **DISPLAY** FILTRO
ENXAGUANDO

i A lavagem do filtro pode ser interrompida a qualquer altura fechando a torneira do vapor / água quente (14). Para retomar a lavagem do filtro, volte a abrir a torneira do vapor / água quente (14).


- **DISPLAY** FECH.TORN
- Feche a torneira do vapor / água quente (14), agora, a sua IMPRESSA aquece até à temperatura do café.
- **DISPLAY** AQUECENDO
- **DISPLAY** PRONTO

i O filtro está ativado. Assim, o passo de programa da dureza da água **DISPLAY** DUREZA já não é exibido no modo de programação.

5.2 Mudar o filtro

i Após a preparação de aproximadamente 50 litros de água, a ação do filtro esgota-se. A solicitação para a mudança do filtro é exibida no visor de diálogo. Por favor, monitore o tempo de utilização do cartucho do filtro CLARIS (máx. 2 meses) com a ajuda da escala existente no suporte do filtro do depósito de água.

■ **DISPLAY** PRONTO
FILTRO

■ Pulse a tecla Manutenção  (3) até o visor de diálogo exibir a seguinte mensagem:



■ **DISPLAY** TROCAR
ABRIR.TORN

- Remova o depósito de água da máquina e esvazie o mesmo.
- Bascule o suporte do filtro para cima. Remova o cartucho do filtro CLARIS antigo e coloque o novo cartucho do filtro no depósito de água, pulsando levemente (Fig. 1).
- Feche o suporte do filtro até ele encaixar de modo audível.
- Encha o depósito de água com água fria da torneira e coloque-o novamente na IMPRESSA.
- Coloque um recipiente suficientemente grande (aprox. 1 litro) por baixo do bocal profissional para Cappuccino (15) (Fig. 10) e abra a torneira do vapor / água quente (14) (Fig. 13).
- **DISPLAY** FILTRO
ENXAGUANDO
- **DISPLAY** FECH.TORN
- Feche a torneira do vapor / água quente (14).

- **DISPLAY** AQUECENDO
- **DISPLAY** PRONTO



6. Lavar a IMPRESSA

i Se a IMPRESSA estiver desligada e fria, o processo de lavagem é solicitado quando a máquina de café é ligada. O processo de lavagem é automaticamente ativado quando a máquina de café é desligada.

- Ligue a sua IMPRESSA com a tecla Liga/Desliga  (21).
- **DISPLAY** AQUECENDO
- **DISPLAY** PRESSIONAR MANUTENCAO
- Pulse a tecla Manutenção  (3).
- **DISPLAY** ENXAGUANDO
- **DISPLAY** PRONTO

7. Ajuste da quantidade de água do café

i A indicação em ML é um valor de referência e pode divergir da verdadeira quantidade.

i Nas teclas de preparação 2 espressos  / 2 cafés , o aparelho duplica automaticamente a quantidade de água programada.

i A quantidade de água também pode ser alterada durante a preparação. Durante o processo de ferver, rode o Rotary Switch (1) até o visor de diálogo exibir a indicação ML pretendida.

i A saída de água pode ser interrompida antes de tempo pulsando uma tecla qualquer.

i Existe a possibilidade de adaptar a quantidade de água de todas as especialidades de café e leite, bem como água quente, de forma simples e permanente ao tamanho da chávena. Ajuste a quantidade de água ou leite como descrito no exemplo seguinte e, em seguida, pelo bocal sai a quantidade ajustada cada vez que preparar esta especialidade de café.

Exemplo:

Ajuste permanente da quantidade de água para um expresso:

- **DISPLAY** PRONTO
- Pulse a tecla de preparação 1 ESPRESSO e mantenha a mesma pulsada até o visor de diálogo exibir a seguinte mensagem.
- **DISPLAY** 1 ESPRESSO
- **DISPLAY** SUFICIENTE CAFE ?
- Volte a pulsar a tecla assim que existir café suficiente na sua chávena.
- **DISPLAY** OK
- **DISPLAY** 1 ESPRESSO
- **DISPLAY** PRONTO

8. Preparação de 1 chávena de café

i Existe a possibilidade de alterar o aroma antes ou durante o processo de moagem rodando o Rotary Switch (1). Existem 4 aromas à escolha (**DISPLAY** SUAVE / NORMAL / FORTE / EXTRA).

i A saída de água pode ser interrompida a qualquer altura pulsando uma das teclas de preparação.

- **DISPLAY** PRONTO

- Coloque 1 chávena por baixo da saída de café com altura ajustável (17).
- Pulse a tecla de preparação 1 café ☞ (6).
- **DISPLAY** 1 CAFE
- O anel luminoso (2) está ativo.
- Rodando o Rotary Switch (1) durante o processo de moagem, pode-se escolher o aroma pretendido para a preparação atual do café.
- **DISPLAY** 1 CAFE
- **DISPLAY** ■■■□□□□□□□
- Voltando a rodar o Rotary Switch (1) durante o processo de ferver, pode-se alterar a quantidade de água de café pretendida para a preparação atual do café.
- Por exemplo **DISPLAY** 100 ML.
- Rode o Rotary Switch (1) até o visor de diálogo exibir a quantidade de água de café pretendida.
- Por exemplo **DISPLAY** 110 ML.
- **DISPLAY** ■■■□□□□□□□
- A sua especialidade de café é preparada.
- **DISPLAY** 1 CAFE
- **DISPLAY** PRONTO

9. Preparação de 2 chávenas de café

- i** O aroma não pode ser escolhido durante a preparação de 2 chávenas de café. A máquina de café prepara automaticamente 2 chávenas de café suave.
- i** A saída de água também pode ser interrompida antes de tempo pulsando uma das teclas de preparação.

- **DISPLAY** PRONTO
- Coloque 2 chávenas por baixo da saída de café com altura ajustável (17).
- Pulse a tecla de preparação 2 cafés ☞ (7).
- **DISPLAY** 2 CAFES
- O anel luminoso (2) está ativo.
- **DISPLAY** ■■■□□□□□□□
- Rodando o Rotary Switch (1) durante o processo de ferver, pode-se alterar a quantidade de água de café pretendida para a preparação atual do café. O valor ML alterado é relativo a 1 chávena.
- Por exemplo **DISPLAY** 100 ML.
- Rode o Rotary Switch (1) até o visor de diálogo exibir a quantidade de água de café pretendida.
- Por exemplo **DISPLAY** 110 ML.
- **DISPLAY** ■■■□□□□□□□
- A sua especialidade de café é preparada.
- **DISPLAY** 2 CAFES
- **DISPLAY** PRONTO

10. Preparação de café em pó

- i** Nunca utilize café instantâneo solúvel em água. Recomendamos a utilização de pó de grãos de café acabados de ser moídos ou de café em pó embalado a vácuo. Nunca coloque mais do que 2 porções de café em pó. O compartimento de enchimento não é um reservatório. Certifique-se de que o café utilizado não foi moído demasiado fino. Caso contrário, o sistema pode ficar entupido e o café corre apenas aos pingos.

i Se colocar café em pó insuficiente, o visor de diálogo exibe a mensagem INSUFIC. CAFE MOIDO. A IMPRESSA interrompe o processo, ejeta o café em pó e volta a comutar para a função de café.

i A saída de água também pode ser interrompida antes de tempo pulsando uma das teclas de preparação.

■ **DISPLAY** PRONTO

■ Coloque 1 chávena ou 2 chávenas por baixo da saída de café com altura ajustável (17).

■ Abra a tampa do funil de enchimento para café em pó (11).

■ **DISPLAY** ENCHER
CAFE MOIDO

■ Coloque 1 ou 2 colheres de dosagem com café em pó no funil de enchimento para café em pó (11) (Fig. 11) e feche a tampa.

■ **DISPLAY** ESCOLHER
PRODUTO

■ Escolha a tecla de preparação 1 café ☞ (6) ou a tecla de preparação 2 cafés ☞ (7) pretendida.

■ **DISPLAY** 1 CAFE

■ **DISPLAY** ■■■□□□□□□□

■ O anel luminoso (2) está ativo.

■ Existe a possibilidade de escolher individualmente a quantidade de água de café rodando o Rotary Switch (1):

■ Por exemplo **DISPLAY** 110 ML.

■ **DISPLAY** ■■■□□□□□□□

■ A sua especialidade de café é preparada.

■ **DISPLAY** 1 CAFE

■ **DISPLAY** PRONTO

11. Preparação de água quente

⚠ Monte o bocal permutável da água quente (Fig. 5) para obter um ótimo fluxo de água. Não substitua o bocal permutável da água quente (16) imediatamente após a preparação da água quente, pois o mesmo está quente e pode constituir perigo de queimadura.

i Durante a preparação de água quente, o bocal pode inicialmente salpicar um pouco. Evite o contato direto com a pele.

■ **DISPLAY** PRONTO

■ Coloque uma chávena por baixo do bocal permutável da água quente (16) (Fig. 5).

■ Abra a torneira do vapor / água quente (14) (Fig. 13).

■ O anel luminoso (2) está ativo.

■ **DISPLAY** AGUA

■ **DISPLAY** ■■■□□□□□□□

■ No caso de necessidade, altere a quantidade de água ajustada rodando o Rotary Switch (1).

■ Por exemplo **DISPLAY** 200 ML.


■ **DISPLAY** ■■■□□□□□□□

■ Quando a quantidade de água pretendida for alcançada, o visor de diálogo exibe a mensagem:


■ **DISPLAY** FECH.TORN


- Feche a torneira do vapor / água quente (14).


■ **DISPLAY** PRONTO


 Antes de fechar a TORNEIRA, é provável que saia um pouco de água devido ao funcionamento do sistema.


12. Preparação de vapor

 A função de vapor é utilizada na preparação da espuma de leite, leite quente, bem como no processo de limpeza do bocal profissional para Cappuccino.


 Com o bocal de espuma de dois níveis disponível opcionalmente, existe a possibilidade de aquecer ou vaporizar líquidos na função de vapor.

 Certifique-se de que o bocal está corretamente colocado durante a preparação de vapor. Em caso de entupimento do bocal por partículas de leite ou montagem incorreta, o bocal pode saltar da sua posição durante o funcionamento.

 Durante a preparação de vapor, em primeiro lugar, sai um pouco de água devido ao funcionamento do sistema. No entanto, o resultado não será influenciado.

 Durante a preparação de vapor, o bocal pode inicialmente salpicar um pouco. Durante o funcionamento, o bocal fica quente. Evite o contato direto com a pele.

■ **DISPLAY** PRONTO

- Pulse a tecla de pré-seleção do vapor  (8).

■ **DISPLAY** AQUECENDO

■ **DISPLAY** PRONTO

- Abra a torneira do vapor / água quente (14) (Fig. 13) para preparar o vapor.

- O anel luminoso (2) está ativo.

■ **DISPLAY** VAPOR

■ **DISPLAY** 

- O tempo de preparação de vapor pode ser ajustado individualmente rodando o Rotary Switch (1) até o visor de diálogo exibir os SEC (segundos) pretendidos.

■ Por exemplo **DISPLAY** 25 SEC.

■ **DISPLAY** 


- Se não alterar o tempo de preparação de vapor no Rotary Switch (1), a máquina disponibiliza a quantidade de vapor memorizada.


- Quando a quantidade de vapor for alcançada, o visor de diálogo exibe a seguinte mensagem:


■ **DISPLAY** FECH.TORN

- Feche a torneira do vapor / água quente (14).

■ **DISPLAY** PRONTO


 A função de vapor mantém-se durante aprox. 40 segundos, depois, o aparelho comuta para a função de café.


 A preparação de vapor pode ser interrompida a qualquer altura e antes do tempo fechando a torneira do vapor / água quente (13).

 Antes de fechar a torneira, é provável que saia um pouco de vapor devido ao funcionamento do sistema. Existe perigo de queimadura.


13. Bocal profissional para Cappuccino


13.1 Preparação de um Cappuccino com o bocal profissional para Cappuccino

 O Cappuccino é feito de 1/3 de expresso, leite quente e espuma de leite. Com o bocal profissional para Cappuccino (15), é possível criar a quantidade de leite.


 Durante a preparação de vapor, é gerado um vácuo que aspira o leite com a ajuda do bocal profissional para Cappuccino (15) e cria a espuma de leite.

Se colocar a alavanca seletora do bocal profissional para Cappuccino na zona do leite (Fig. 20), o leite pode ser aquecido.

 Para um funcionamento perfeito, o bocal profissional para Cappuccino (15) deve ser limpo com regularidade.

 Certifique-se de que o bocal está corretamente colocado. Em caso de entupimento do bocal por partículas de leite ou por montagem incorreta, o bocal pode saltar da sua posição durante o funcionamento.


- Durante a primeira utilização, remova a tampa protetora do bocal profissional para Cappuccino (Fig. 6). A tampa protetora apenas é utilizada durante o transporte para evitar a penetração de sujidade no bocal.
- Retire o tubo de sucção do leite do Welcome Pack e conecte-o ao bocal profissional para Cappuccino.
- Encaixe a outra extremidade do tubo de sucção do leite num pacote Tetra Pak de leite ou conecte-a a um reservatório do leite (Fig. 7).
- Coloque uma chávena por baixo do bocal profissional para Cappuccino (Fig. 7).

 Um complemento conveniente para todos os apreciadores de especialidades de leite é o reservatório térmico de alta qualidade. Ele mantém o leite frio durante todo o dia e foi desenvolvido especialmente para combinar com o design da sua IMPRESSA.

Todos os acessórios originais da JURA podem ser obtidos numa loja especializada.

- Rode a alavanca seletora do bocal profissional para Cappuccino para a posição de espuma de leite (Fig. 18).

■ **DISPLAY** PRONTO

- Pulse a tecla de pré-seleção do vapor  (8).

■ **DISPLAY** AQUECENDO

■ **DISPLAY** PRONTO

- Abra a torneira do vapor / água quente (Fig. 13) para preparar o vapor. A espuma de leite é preparada.

- O anel luminoso (2) está ativo.

■ **DISPLAY** VAPOR


■ **DISPLAY** ■■■□□□□□□□

- O tempo de preparação de vapor pode ser ajustado individualmente rodando o Rotary Switch (1) até o visor de diálogo exibir os SEC (segundos) pretendidos.

- Por exemplo **DISPLAY** 25 SEC.

■ **DISPLAY** ■■■□□□□□□□

- Se não alterar o tempo de preparação de vapor no Rotary Switch (1), a máquina disponibiliza a quantidade de vapor memorizada.


 Ajuste o tempo de preparação de vapor de acordo com o tamanho da sua chávena.


- Quando a quantidade de vapor for alcançada, o visor de diálogo exibe a seguinte mensagem:


■ **DISPLAY** FECH.TORN

- Feche a torneira do vapor / água quente (14).

■ **DISPLAY** PRONTO

 A função de vapor mantém-se durante aprox. 40 segundos, depois, o aparelho comuta para a função de café.


 A preparação de vapor pode ser interrompida a qualquer altura e antes do tempo fechando a torneira do vapor / água quente (14).

 Antes de fechar a torneira, é provável que saia um pouco de vapor e pingue algumas gotas de leite devido ao funcionamento do sistema. Existe perigo de queimadura.

- Agora, desloque a sua chávena com a espuma de leite para baixo da saída de café e deixe correr a especialidade de café desejada (Fig. 8).


O seu Cappuccino está pronto.

13.2 Preparação de leite quente com o bocal profissional para Cappuccino

 Rode a alavanca seletora do bocal profissional para Cappuccino para a zona do leite (Fig. 20).

O processo de preparação de leite quente é igual ao processo de preparação de espuma de leite para um Cappuccino (ver capítulo “Preparação de um Cappuccino com o bocal profissional para Cappuccino”).

13.3 Lavagem do bocal profissional para Cappuccino

 Para que o bocal profissional para Cappuccino (15) funcione na perfeição, ele deve ser lavado com água após cada preparação do leite.


 A sua IMPRESSA não solicitará a lavagem do bocal profissional para Cappuccino.

■ **DISPLAY** PRONTO

- Remova o tubo de sucção do leite do pacote Tetra Pak de leite ou do reservatório do leite.

- Encha um recipiente com água limpa e mergulhe o tubo de sucção do leite dentro dele.

- Coloque um recipiente por baixo do bocal profissional para Cappuccino e coloque a alavanca seletora na posição espuma de leite ou leite.

- Pulse a tecla de pré-seleção do vapor  (8).

■ **DISPLAY** AQUECENDO

■ **DISPLAY** PRONTO

- Abra a torneira do vapor / água quente (14) (Fig. 13) para preparar o vapor. O bocal e o tubo de sucção do leite são lavados.

■ **DISPLAY** VAPOR

■ **DISPLAY** ■■■□□□□□□□

- Apesar do visor de diálogo exibir a mensagem FECH.TORN, continue a preparar vapor até sair água limpa pelo bocal. Depois, feche a torneira do vapor / água quente (14).

■ **DISPLAY** PRONTO

13.4 Desmontagem e lavagem do bocal profissional para Cappuccino

- Retire cuidadosamente o bocal profissional para Cappuccino (15) da sua IMPRESSA através de um ligeiro movimento de rotação.
- Desmonte o bocal profissional para Cappuccino (15), separando as suas peças (Fig. 16).
- Lave bem todas as peças do bocal sob água a correr.
- Volte a montar o bocal e encaixe o mesmo na sua IMPRESSA.

13.5 Limpeza do bocal profissional para Cappuccino



Para garantir o bom funcionamento do bocal profissional para Cappuccino (15), ele deve ser limpo diariamente sempre que preparar espuma de leite ou leite quente.



A sua IMPRESSA não solicitará a limpeza do bocal profissional para Cappuccino.



O produto de limpeza JURA para Cappuccino pode ser obtido numa loja especializada.

- Coloque um recipiente por baixo do bocal profissional para Cappuccino (Fig. 9).
- Encha um segundo recipiente com 2,5 dl de água limpa e adicione uma tampa do produto de limpeza JURA para Cappuccino.
- Mergulhe o tubo de sucção do leite no segundo recipiente com o produto de limpeza JURA para Cappuccino (Fig. 9).
- **DISPLAY** PRONTO
- Pulse a tecla de pré-seleção do vapor ⏏ (8).
- **DISPLAY** AQUECENDO
- **DISPLAY** PRONTO

- Abra a torneira do vapor / água quente (Fig. 13) para preparar o vapor.

■ **DISPLAY** VAPOR

■ **DISPLAY** ■■■■■■■■■■

- Apesar do visor de diálogo exibir a mensagem FECH.TORN, continue a preparar vapor até o recipiente com o produto de limpeza JURA para Cappuccino estar vazio.

O bocal profissional para Cappuccino e o tubo de sucção do leite são limpos durante esse procedimento.

- Feche a torneira do vapor / água quente.

■ **DISPLAY** PRONTO



A função de vapor mantém-se durante aprox. 40 segundos, depois, o aparelho comuta para a função de café.

- Encha o recipiente com 2,5 dl de água limpa. Mergulhe o tubo de sucção do leite no recipiente com a água limpa.



Se o **DISPLAY** exibir PRONTO, volte a pulsar a tecla de pré-seleção do vapor ⏏ (8) para colocar o aparelho na função de vapor.

- Abra a torneira do vapor / água quente (Fig. 13) para preparar o vapor.

Apesar do visor de diálogo exibir a mensagem FECH.TORN, continue a preparar vapor até o recipiente com a água limpa estar vazio. Depois, feche a torneira do vapor / água quente (14).

O bocal profissional para Cappuccino e o tubo de sucção do leite são lavados com água limpa durante o procedimento.

- A limpeza do bocal profissional para Cappuccino foi concluída, a sua IMPRESSA está pronta a funcionar.


14. Desligar a IMPRESSA

■ **DISPLAY** PRONTO


■ Desligue a sua IMPRESSA com a tecla Liga/Desliga  (21).

■ **DISPLAY** ENXAGUANDO

■ A lavagem de encerramento automática é ativada.

 Apenas é ativada uma lavagem automática desde que tenha sido preparada, no mínimo, 1 especialidade de café. Caso contrário, o aparelho desliga sem realizar a lavagem.

15. Programação

 A IMPRESSA está configurada de fábrica de modo a poder preparar café sem programações adicionais. Para adaptar o resultado ao seu gosto, alguns valores podem ser programados individualmente.

Existe a possibilidade de programar os seguintes tópicos:

- MANUTENCAO
- PRODUTO
- FILTRO –
- DUREZA
- ENERGIA –
- DESLIG. EM
- LAVAGEM
- INICIAR
- INFORMACAO
- VISOR
- IDIOMA

Rotary Switch


Os ajustes permanentes no modo de programação são sempre feitos do mesmo modo. Para aceder ao modo de programação, pulse o Rotary Switch (1) até o visor de diálogo exibir MANUTENCAO. Rodando o Rotary Switch (1), existe a possibilidade de alterar os valores ajustados ou de selecionar os vários tópicos do programa. Pulsando o Rotary Switch (1), existe a possibilidade de consultar valores ou de memorizar os valores selecionados.


Os seguintes tópicos do programa podem ser selecionados e adaptados às suas necessidades:

Tópico do programa	Sub-tópico	Descrição
MANUTENCAO	ENXAGUAR FILTRO (apenas exibido quando o filtro está ativado) LIMPAR DESCALC. (apenas exibido quando o filtro não está ativado) EXIT	Selecionar o programa de manutenção pretendido. Se não realizar uma ação, o modo de programação é abandonado automaticamente após aprox. cinco segundos. Para mais informações, leia o capítulo 6 e 16 até 18.
PRODUTO	ESCOLHER PRODUTO EXIT	Selecionar os seus ajustes para as especialidades de café e de leite, bem como água quente.
FILTRO –/✓	NAO – SIM ✓	Selecionar se pretende operar a sua IMPRESSA com ou sem cartucho do filtro CLARIS.
DUREZA (apenas exibido quando o filtro não está ativado)	INACTIVO 1° – 30° dH	Ajustar a dureza da água.

Tópico do programa	Sub-tópico	Descrição
ENERGIA -/✓	ECONOM. - ECONOM. ✓	Selecionar um modo de poupança de energia.
DESLIG. EM	15 MIN até 15 HRS	Definir as horas após as quais pretende que a IMPRESSA desligue automaticamente.
LAVAGEM	MANUAL AUTOMATICO	Ajustar se a lavagem inicial deverá ser iniciada manual ou automaticamente.
INICIAR	PRODUTO TUDO PROD. INIC. TUDO EXIT	Para repor os ajustes de produtos individuais, todos os produtos ou toda a máquina no ajuste de fábrica.
INFORMACAO	PRODUTO LIMPAR FILTRO (apenas exibido quando o filtro está ativado) DESCALC. (apenas exibido quando o filtro não está ativado) VERSAO EXIT	Mantenha-se informado sobre todas as especialidades de café e de leite preparadas e consulte o estado de manutenção.
VISOR	ML OZ	Selecionar a unidade da quantidade de água.
IDIOMA	DEUTSCH ENGLISH FRANCAIS ITALIANO NL ESPAÑOL PORTUGUES РУССКИЙ	Selecionar o seu idioma.

15.1 Tópico do programa Produto

 No tópico de programa **DISPLAY** PRODUTO, é possível realizar todos os ajustes individuais para todas as especialidades de café, leite e água quente.

 Os ajustes permanentes no modo de programação são sempre feitos do mesmo modo.

Existe a possibilidade de realizar os seguintes ajustes permanentes para as especialidades de café, leite e água quente:

Produto	Quantidade de água	Aroma	Temperatura
1 expresso	25 ML - 240 ML	SUAVE, NORMAL, FORTE, EXTRA	NORMAL, ALTA
2 expressos	25 ML - 240 ML		NORMAL, ALTA
1 café	25 ML - 240 ML	SUAVE, NORMAL, FORTE, EXTRA	NORMAL, ALTA
2 cafés	25 ML - 240 ML		NORMAL, ALTA
Leite	3 - 120 SEC		
Água quente	25 ML - 450 ML		

Por exemplo:

alterar a quantidade de água de um café de 100 ML para 110 ML, o aroma de NORMAL para FORTE e a temperatura de NORMAL para ALTA.

- Pulse o Rotary Switch (1) até o visor de diálogo exibir a seguinte mensagem:
- **DISPLAY** MANUTENCAO
- Volte a rodar o Rotary Switch (1) até o visor de diálogo exibir a seguinte mensagem:
- **DISPLAY** PRODUTO
- Pulse o Rotary Switch (1).

- **DISPLAY** ESCOLHER
PRODUTO
- Pulse a tecla de preparação da especialidade de café na qual pretende alterar a quantidade de água. Por exemplo 1 CAFE.
- **DISPLAY** AGUA
- Pulse o Rotary Switch (1).
- Por exemplo **DISPLAY** 100 ML.
- Rode o Rotary Switch (1) para ajustar a quantidade de água pretendida.
- Por exemplo **DISPLAY** 110 ML.
- Pulse o Rotary Switch (1) para memorizar a nova quantidade de água.
- **DISPLAY** OK
- **DISPLAY** AGUA
- Continue a rodar o Rotary Switch (1) até o visor de diálogo exibir o sub-tópico seguinte:
- **DISPLAY** AROMA
- Pulse o Rotary Switch (1).
- **DISPLAY** NORMAL
- Rode o Rotary Switch (1) até o visor de diálogo exibir a seguinte mensagem:
- **DISPLAY** FORTE
- Pulse o Rotary Switch (1) para memorizar a alteração.
- **DISPLAY** OK
- **DISPLAY** AROMA

- Rode o Rotary Switch (1) até o visor de diálogo exibir TEMPERATURA.
- Pulse o Rotary Switch (1).
- **DISPLAY** NORMAL
- Rode o Rotary Switch (1) para alterar a temperatura.
- **DISPLAY** ALTA
- Pulse o Rotary Switch para confirmar a sua escolha.
- **DISPLAY** OK
- **DISPLAY** TEMPERATURA
- Rode o Rotary Switch (1) até o visor de diálogo exibir EXIT.
- Pulse o Rotary Switch (1).
- **DISPLAY** ESCOLHER
PRODUTO
- Volte a rodar o Rotary Switch (1) até o visor de diálogo exibir EXIT.
- Pulse o Rotary Switch (1).
- **DISPLAY** PRODUTO
- Volte a rodar o Rotary Switch (1) até o visor de diálogo exibir EXIT.
- Pulse o Rotary Switch (1) para sair do modo de programação.
- **DISPLAY** PRONTO


15.2 Tópico do programa Filtro

Para mais informações, leia o capítulo 5.1 «Colocar o filtro».

15.3 Tópico do programa Dureza da água

Para mais informações, leia o capítulo 4 «Ajuste da dureza da água».

15.4 Tópico do programa Energia

i A IMPRESSA está equipada com a nova tecla Liga/Desliga  (21) (= Zero-Energy Switch). Esta permite a separação total da rede elétrica. Adicionalmente, existe a possibilidade de ajustar permanentemente um modo de poupança de energia (E.S.M.®).

- **DISPLAY** PRONTO
- Pulse o Rotary Switch (1) até o visor de diálogo exibir MANUTENCAO.
- O anel luminoso (2) está ativo.
- Rode o Rotary Switch (1) até o visor de diálogo exibir ENERGIA –.
- Pulse o Rotary Switch (1).
- **DISPLAY** ECONOM. –
- Rode o Rotary Switch (1) até o visor de diálogo exibir a seguinte mensagem:
- **DISPLAY** ECONOM. ✓
- Volte a pulsar o Rotary Switch (1) para confirmar a alteração.
- **DISPLAY** OK
- **DISPLAY** ENERGIA ✓
- Rode o Rotary Switch (1) até o visor de diálogo exibir EXIT.
- Pulse o Rotary Switch (1) para abandonar o modo de programação.
- **DISPLAY** PRONTO

15.5 Tópico do programa Desligar em

i Existe a possibilidade de programar quando é que a sua IMPRESSA deve desligar-se. Selecione entre 15 MIN. até 15 HRS.


- **DISPLAY** PRONTO
- Pulse o Rotary Switch (1) até o visor de diálogo exibir MANUTENCAO.
- O anel luminoso (2) está ativo.
- Rode o Rotary Switch (1) até ao tópico do programa DESLIG. EM.
- **DISPLAY** DESLIG. EM
- Pulse o Rotary Switch (1) para entrar no tópico do programa DESLIG. EM.
- **DISPLAY** 1 HRS
- Rode o Rotary Switch (1) para ajustar após quantas horas é que o aparelho deve desligar.
- Por exemplo **DISPLAY** 2 HRS.
- Para memorizar a nova hora de desativação, pulse o Rotary Switch (1).
- **DISPLAY** OK
- **DISPLAY** DESLIG. EM
- Rode o Rotary Switch (1) até o visor de diálogo exibir a seguinte mensagem.
- **DISPLAY** EXIT
- Volte a pulsar o Rotary Switch (1) para abandonar o modo de programação.
- **DISPLAY** PRONTO

15.6 Tópico do programa Lavagem

i Pode ajustar se a lavagem inicial deverá ser iniciada manual ou automaticamente quando o aparelho é ligado.

- **DISPLAY** PRONTO
- Pulse o Rotary Switch (1) até o visor de diálogo exibir MANUTENCAO.
- O anel luminoso (2) está ativo.
- Rode o Rotary Switch (1) até o visor de diálogo exibir LAVAGEM.
- Pulse o Rotary Switch (1).
- **DISPLAY** MANUAL
- Rode o Rotary Switch (1) até o visor de diálogo exibir a seguinte mensagem:
- **DISPLAY** AUTOMATICO
- Volte a pulsar o Rotary Switch (1) para confirmar a alteração.
- **DISPLAY** OK
- **DISPLAY** LAVAGEM
- Rode o Rotary Switch (1) até o visor de diálogo exibir EXIT.
- Pulse o Rotary Switch (1) para abandonar o modo de programação.
- **DISPLAY** PRONTO

15.7 Tópico do programa Iniciar

 No tópico do programa INICIAR, existe a possibilidade de colocar as várias configurações no ajuste de fábrica:

- **DISPLAY** PRODUTO

Os ajustes (quantidade de água, aroma, temperatura) de cada produto podem ser colocados individualmente nos ajustes de fábrica. A respectiva especialidade dupla também é repostada para o ajuste de fábrica.

- **DISPLAY** TUDO PROD.

Os ajustes (quantidade de água, aroma, temperatura) de todos os produtos são repostos para o ajuste de fábrica.

- **DISPLAY** INIC. TUDO

Todos os ajustes do cliente são repostos no ajuste de fábrica. Depois, a IMPRESSA desliga-se.

Pretende, por exemplo, repor os valores de um produto individual para o ajuste de fábrica:

- **DISPLAY** PRONTO

- Pulse o Rotary Switch (1) até o visor de diálogo exibir MANUTENCAO.

- O anel luminoso (2) está ativo.

- Rode o Rotary Switch (1) até o visor de diálogo exibir INICIAR.

- Pulse o Rotary Switch (1).

- **DISPLAY** PRODUTO


- Pulse o Rotary Switch (1).

- **DISPLAY** ESCOLHER
PRODUTO

- Pulse uma tecla de preparação qualquer, p.ex., 1 EXPRESSO.

- **DISPLAY** OK

- **DISPLAY** ESCOLHER
PRODUTO

 Agora, pode novamente repor outras especialidades de café para o ajuste de fábrica pulsando a respectiva tecla de preparação.

- **DISPLAY** ESCOLHER
PRODUTO

- Pulse o Rotary Switch (1) para sair do tópico do programa PRODUTO.
- Rode o Rotary Switch (1) até o visor de diálogo exibir EXIT.
- Pulse o Rotary Switch (1).
- **DISPLAY** INICIAR
- Volte a rodar o Rotary Switch (1) até o visor de diálogo exibir EXIT.
- Pulse o Rotary Switch (1) para abandonar o modo de programação.
- **DISPLAY** PRONTO

15.8 Tópico do programa Informação

i No tópico do programa INFORMACAO, pode consultar as seguintes informações:

- Total das preparações do café
- Quantidade de especialidades de café preparadas, quantidade de «pó de café», «água quente» e «vapor» preparado
- Estado de manutenção e quantidade de programas de manutenção realizados (limpeza, descalcificação, mudança do filtro)
- Bem como, informações sobre a versão de software

- **DISPLAY** PRONTO
- Pulse o Rotary Switch (1) até o visor de diálogo exibir MANUTENCAO.
- O anel luminoso (2) está ativo.
- Rode o Rotary Switch (1) até o visor de diálogo exibir INFORMACAO.
- Pulse o Rotary Switch (1).
- **DISPLAY** PRODUTO
- Volte a pulsar o Rotary Switch (1).

- **DISPLAY** XXXX (= quantidade total de especialidades de café preparadas).

i Para consultar os produtos preparados, pulse a tecla de preparação da respectiva especialidade de café. Consulte, por exemplo, a quantidade de «1 CAFE» preparada.

- Pulse a tecla de preparação 1 CAFE.
- **DISPLAY** XXXX (= quantidade total de «1 CAFE»)
- Pulse o Rotary Switch (1) para abandonar o tópico do programa.
- **DISPLAY** PRODUTO

i Rodando o Rotary Switch (1) poderá consultar mais informações sobre o filtro, a descalcificação ou a versão da máquina.

- Rode o Rotary Switch (1) até o visor de diálogo exibir, por exemplo, LIMPAR.
- Pulse o Rotary Switch (1) para consultar a quantidade de limpezas realizadas.
- **DISPLAY** XXXX (= quantidade total de limpezas realizadas)
- Rode o Rotary Switch (1) até o visor de diálogo exibir a seguinte mensagem:
- **DISPLAY** ■■■□□□□□□□

i A barra de progresso indica adicionalmente o respectivo estado de manutenção em relação à quantidade de programas de manutenção realizados. Se a barra estiver completamente preenchida, a sua IMPRESSA solicita o respectivo programa de manutenção.

- Pulse o Rotary Switch (1) para abandonar o tópico do programa LIMPAR.

- **DISPLAY** LIMPAR
- Rode o Rotary Switch (1) até o visor de diálogo exibir EXIT.
- Pulse o Rotary Switch (1).
- **DISPLAY** INFORMACAO
- Volte a rodar o Rotary Switch (1) até o visor de diálogo exibir EXIT.
- Volte a pulsar o Rotary Switch (1).
- Volte a pulsar o Rotary Switch (1).
- **DISPLAY** PRONTO

15.9 Tópico do programa Visor ML/OZ

- **DISPLAY** PRONTO
- Pulse o Rotary Switch (1) até o visor de diálogo exibir MANUTENCAO.
- O anel luminoso (2) está ativo.
- Rode o Rotary Switch (1) até o exibir **DISPLAY** VISOR.
- Pulse o Rotary Switch (1).
- **DISPLAY** ML
- Rode o Rotary Switch (1) e selecione o ajuste pretendido.
- Por exemplo **DISPLAY** OZ.
- Pulse o Rotary Switch (1) para memorizar o ajuste.
- **DISPLAY** OK
- **DISPLAY** VISOR
- Rode o Rotary Switch (1) até o visor de diálogo exibir a seguinte mensagem:
- **DISPLAY** EXIT

- Pulse o Rotary Switch (1) para abandonar o modo de programação.
- **DISPLAY** PRONTO

15.10 Tópico do programa Idioma



Poderá selecionar os seguintes idiomas:

Alemão	Holandês
Inglês	Espanhol
Francês	Português
Italiano	Russo


- **DISPLAY** PRONTO
- Pulse o Rotary Switch (1) até o visor de diálogo exibir MANUTENCAO.
- O anel luminoso (2) está ativo.
- Rode o Rotary Switch (1) até ao tópico do programa IDIOMA.
- **DISPLAY** IDIOMA
- Pulse o Rotary Switch (1) para entrar no tópico do programa IDIOMA.
- **DISPLAY** PORTUGUES
- Rode o Rotary Switch (1) até o visor de diálogo exibir o idioma pretendido.
- Por exemplo **DISPLAY** ENGLISH.
- Pulse o Rotary Switch (1) para memorizar o idioma selecionado.
- **DISPLAY** OK
- **DISPLAY** LANGUAGE
- Rode o Rotary Switch (1) até o visor de diálogo exibir a seguinte mensagem:

- **DISPLAY** EXIT
- Pulse o Rotary Switch (1) para abandonar o modo de programação.
- **DISPLAY** READY


16. Manutenção

16.1 Colocar água

- **DISPLAY** ENCHER
TANQ. AGUA


 Quando o visor de diálogo exibir esta mensagem, não é possível preparar mais nada. Coloque água no depósito como descrito no capítulo 2.3.

- **DISPLAY** PRONTO

 O depósito de água deve ser lavado diariamente e cheio com água limpa. Utilize exclusivamente água fria e limpa. Nunca encha o depósito de água com leite, água mineral ou outros líquidos.

16.2 Esvaziar o depósito de borras de café

- **DISPLAY** ESVAZIAR
BORRAS

 Quando o visor de diálogo exibir esta mensagem, não é possível preparar mais nada e o depósito de borras de café tem de ser esvaziado (Fig. 14).

- Remova cuidadosamente a bandeja de recolha de água (20), pois existe água dentro da mesma.

- **DISPLAY** FALTA
BANDEJA

- Volte a colocar a bandeja de recolha de água vazia e limpa na IMPRESSA.

- **DISPLAY** PRONTO

16.3 Falta a bandeja de recolha de água

- **DISPLAY** FALTA
BANDEJA

- Quando o visor de diálogo exibir esta mensagem, a bandeja de recolha de água (20) não está colocada de modo correto ou não está colocada.


- Coloque a bandeja de recolha de água (20).


- **DISPLAY** PRONTO

16.4 Colocar grãos de café

- **DISPLAY** ENCHER
CAFE

- Coloque grãos de café como descrito no capítulo 2.4.

 A indicação ENCHER CAFE apaga-se apenas após uma preparação de café.

 Recomendamos que limpe o depósito de grãos regularmente com um pano seco antes de voltar a colocar grãos de café. Para isso, desligue a IMPRESSA.

16.5 Mudar o filtro

i Depois de consumir 50 litros de água, a ação do filtro esgota-se. A solicitação para a mudança do filtro é exibida no visor de diálogo.

Para mais informações, leia o capítulo 5.2 «Mudar o filtro».

16.6 Limpar a IMPRESSA

Após 200 preparações ou 160 lavagens, a IMPRESSA tem de ser limpa e o visor de diálogo exibe esta solicitação. Mas pode continuar a preparar café ou água quente/vapor. No entanto, recomendamos que realize a limpeza nos próximos dias. Para mais informações, leia o capítulo Limpeza (ponto 17).

■ **DISPLAY** PRONTO
LIMPAR

16.7 IMPRESSA calcificada

Como consequência normal da sua utilização, ocorre o depósito de calcário na IMPRESSA. A calcificação depende do grau de dureza da água utilizada. A IMPRESSA reconhece a necessidade de uma descalcificação. Mas pode continuar a preparar café ou água quente/vapor. No entanto, recomendamos que realize a descalcificação nos próximos dias. Para mais informações, leia o capítulo Descalcificação (ponto 18).

■ **DISPLAY** PRONTO
DESCALC.

16.8 Indicações de limpeza gerais

- Nunca utilize objetos que possam riscar, escovas duras, esponjas de limpeza ou químicos corrosivos para a limpeza.
- Limpe o interior e exterior da máquina com um pano macio e humedecido.
- Após cada utilização, limpe o bocal permutável da água quente.
- Para que o bocal profissional para Cappuccino funcione na perfeição, ele deve ser lavado com água após cada preparação do leite.
- Para garantir o bom funcionamento do bocal profissional para Cappuccino, o mesmo deverá ser limpo diariamente, sempre que se tenha preparado leite.
- O depósito de água deve ser lavado diariamente e cheio com água limpa.


i No caso de uma acumulação de calcário visível no depósito de água, a mesma pode ser removida com um agente descalcificador à venda no mercado. Remova o depósito de água (Fig. 4).

i Se utilizar um cartucho do filtro CLARIS, remova o mesmo antes da descalcificação do depósito.

16.9 Esvaziar o sistema


i Este procedimento é necessário para proteger a IMPRESSA contra danos causados pela geada durante o transporte.


- **DISPLAY** PRONTO
- Pulse a tecla de pré-seleção do vapor ↓↓ (8).
- **DISPLAY** AQUECENDO
- **DISPLAY** PRONTO


- Abra a torneira do vapor / água quente (14) (Fig. 13) para preparar o vapor.
- O anel luminoso (2) está ativo.
- **DISPLAY** VAPOR
- **DISPLAY** ■■■■■■■■■■
- Remova e esvazie o depósito de água. Deixe o vapor sair totalmente pelo bocal até que o sistema esteja vazio.
- **DISPLAY** FECH.TORN
- Feche a torneira do vapor / água quente (14).
- Pulse a tecla Liga/Desliga  (21) para desligar a sua IMPRESSA.

17. Limpeza




A IMPRESSA dispõe de um programa de limpeza integrado. O procedimento dura aproximadamente 15 minutos.

 Nas lojas especializadas poderá adquirir pastilhas de limpeza originais da JURA que estão perfeitamente adaptadas ao programa de limpeza da sua IMPRESSA. Queremos alertá-lo para o fato de a utilização de agentes de limpeza inadequados poder causar danos no aparelho, bem como provocar resíduos na água.

 O processo de limpeza iniciado não pode ser interrompido.

 Após cada programa de limpeza, o funil de enchimento para café em pó deve ser limpo (11).


- **DISPLAY** PRONTO
LIMPAR


- Pulse a tecla Manutenção  (3) até o visor de diálogo exibir a seguinte mensagem:
- **DISPLAY** ESVAZIAR
BANDEJA
- Esvazie a bandeja de recolha de água.
- **DISPLAY** FALTA
BANDEJA
- Volte a colocar cuidadosamente a bandeja de recolha de água.
- Remova a base para chávenas (19).
- Coloque um recipiente com capacidade para 1 litro (Fig. 12) por baixo da saída de café com altura ajustável (17).
- **DISPLAY** PRESSIONAR
MANUTENCAO
- Pulse a tecla Manutenção  (3).
- **DISPLAY** LIMPA
- **DISPLAY** ADICIONAR
PASTILHAS
- Coloque a pastilha no recipiente para café em pó (Fig. 15). Feche o recipiente para café em pó.
- **DISPLAY** PRESSIONAR
MANUTENCAO
- Pulse a tecla Manutenção  (3).
- **DISPLAY** LIMPA
- **DISPLAY** ESVAZIAR
BANDEJA
- Remova e esvazie a bandeja de recolha de água.


- **DISPLAY** FALTA
BANDEJA
- Volte a colocar a bandeja de recolha de água.
- **DISPLAY** AQUECENDO
- **DISPLAY** PRONTO
- Após o processo de limpeza, limpe o recipiente para café em pó com um pano seco.
- A limpeza está concluída com êxito.


18. Descalcificação


A IMPRESSA dispõe de um programa de descalcificação integrado. O procedimento dura aproximadamente 40 minutos.

 Nas lojas especializadas poderá adquirir pastilhas anticalcário originais da JURA que estão perfeitamente adaptadas ao programa de descalcificação da sua IMPRESSA. Queremos alertá-lo para o fato de a utilização de agentes de descalcificação inadequados poder causar danos no aparelho, bem como provocar resíduos na água.

 Quando a IMPRESSA tem de ser descalcificada, o visor de diálogo exibe a respectiva indicação. Mas pode continuar a preparar café ou água quente/vapor e executar o programa de descalcificação posteriormente. O processo de descalcificação iniciado não pode ser interrompido.

 Ao utilizar agente descalcificador, remova imediatamente eventuais salpicos e pingos das superfícies sensíveis, especialmente das superfícies em pedra natural e madeira ou tome as respectivas medidas de precaução.

 Aguarde sempre até que o agente descalcificador colocado esteja totalmente gasto e o depósito vazio. Nunca reabasteça agente descalcificador.

- **DISPLAY** PRONTO
DESCALC.
- Remova o bocal profissional para Cappuccino (15) (Fig. 17).
- Pulse a tecla Manutenção  (3) até o visor de diálogo exibir a seguinte mensagem:
- **DISPLAY** ESVAZIAR
BANDEJA
- Esvazie a bandeja de recolha de água.
- **DISPLAY** FALTA
BANDEJA
- Volte a colocar cuidadosamente a bandeja de recolha de água.
- **DISPLAY** COLOCAR
NO TANQUE

Remova e esvazie o depósito de água. Dissolva totalmente o conteúdo de uma bandeja de blister (3 pastilhas) em 0,5 litros de água num recipiente e coloque a mistura no depósito de água. Volte a colocar o depósito de água.

- **DISPLAY** ABRIR.TORN
COLOCAR
NO TANQUE
- Coloque um recipiente suficientemente grande por baixo da saída de água quente (Fig. 17).
- Abra a torneira do vapor / água quente (14) (Fig. 13).
- **DISPLAY** DESCALC.

- **DISPLAY** FECH.TORN
- Feche a torneira do vapor / água quente (14).
- **DISPLAY** DESCALC.
- **DISPLAY** ESVAZIAR
BANDEJA
- Esvazie a bandeja de recolha de água.
- **DISPLAY** FALTA
BANDEJA
- Volte a colocar cuidadosamente a bandeja de recolha de água.
- **DISPLAY** ENCHER
TANQ. AGUA

i Lave profundamente o depósito de água e encha-o com água fria e limpa da torneira. Depois, volte a colocar o depósito de água na IMPRESSA.

- **DISPLAY** ABRIR
TORN
- Abra a torneira do vapor / água quente (14) (Fig. 13).
- **DISPLAY** DESCALC.
- **DISPLAY** FECH.TORN
- Depois de fechar a torneira do vapor / água quente (14), o visor de diálogo exibe
- **DISPLAY** DESCALC.
- **DISPLAY** ESVAZIAR
BANDEJA
- Esvazie a bandeja de recolha de água.

- **DISPLAY** FALTA
BANDEJA
- Volte a colocar cuidadosamente a bandeja de recolha de água.
- **DISPLAY** PRONTO
- A descalcificação está concluída com êxito.

19. Eliminação



Por favor, elimine os aparelhos velhos de forma ecológica

Os aparelhos velhos possuem materiais recicláveis valiosos e devem ser entregues para a reciclagem. Portanto, por favor, elimine os seus aparelhos velhos através de postos de recolha adequados.

20. Sugestões para um café perfeito

Saída de café com altura ajustável (17)

Existe a possibilidade de adaptar a saída de café ao tamanho das suas chávenas (Fig. 3).

Moagem

Para mais informações, leia o capítulo 2.5 «Ajuste do moinho».

Pré-aquecer as chávenas

Existe a possibilidade de pré-aquecer as chávenas com água quente ou vapor. Quanto mais pequena for a quantidade de água de café, mais importante é o pré-aquecimento.

Açúcar e natas

Ao mexer o café dentro da chávena perde-se calor. A adição de natas ou leite retirado do frigorífico baixa consideravelmente a temperatura do café.

21. Mensagens

DISPLAY	Causa	Solução
ENCHER TANQ. AGUA	O depósito de água está vazio	Encher o depósito de água
	O flutuador está avariado	Lavar ou descalcificar o depósito de água
ENCHER CAFE	O depósito de grãos está vazio	Encher grãos de café
	Apesar de ter colocado grãos de café, a indicação não apaga	Preparar uma chávena de café. A indicação encher cafe só apaga após a preparação
ESVAZIAR BORRAS	O depósito de borras de café está cheio	Esvaziar o depósito de borras de café
	Após o esvaziamento, a bandeja de recolha de água foi colocada demasiado cedo	Colocar a bandeja de recolha de água apenas após 10 segundos
FALTA BANDEJA	A bandeja de recolha de água não está colocada corretamente ou falta	Colocar corretamente
PRONTO LIMPAR	Limpeza necessária	Realizar o processo de limpeza (capítulo 17)
PRONTO DESCALC.	Descalcificação necessária	Realizar o processo de descalcificação (capítulo 18)
PRONTO FILTRO	Ação do filtro esgotada	Mudar o filtro (capítulo 5.2)
ERROR	Falha geral	<ul style="list-style-type: none">– Separar da rede elétrica– Mandar verificar a IMPRESSA pelo serviço pós-venda da JURA– Os dados de contato para o seu país podem ser consultados online em www.jura.com.

22. Problemas

Problema	Causa	Solução
O moinho faz ruídos muito altos	Corpos estranhos no moinho	A preparação de café com café em pó continua a ser possível Mandar verificar a IMPRESSA pelo serviço pós-venda da JURA
Espuma insuficiente durante a preparação de espuma de leite	O bocal profissional para Cappuccino está sujo	Limpar o bocal profissional para Cappuccino (capítulo 13)
	As peças do bocal profissional para Cappuccino não estão corretamente montadas	Verificar a montagem do bocal profissional para Cappuccino
Durante a preparação do café, o café apenas corre aos pingos	Moagem demasiado fina	Ajustar o moinho para um grau de moagem mais grosso
	Café em pó demasiado fino	Utilizar um café em pó mais grosso

A indicação pode estar influenciada por interferências eletromagnéticas de alta frequência. A preparação do café não sofre alterações.

Se, apesar destas indicações, não foi possível eliminar as mensagens ou os problemas, por favor, contate a sua loja especializada ou dirija-se diretamente à JURA Elektroapparate AG.

23. Notas legais

Este manual de instruções contém informações necessárias para a utilização adequada, a operação correta e a manutenção apropriada do aparelho.


O conhecimento e o cumprimento das indicações deste manual de instruções são condições para a utilização sem perigo, bem como a operação e manutenção segura.

Este manual de instruções não pode ter todas as possíveis utilizações em consideração. O aparelho foi concebido para o uso doméstico.

Além disso, queremos alertar para o fato do conteúdo deste manual de instruções não fazer parte de um acordo, promessa ou situação jurídica anterior ou existente ou alterar a mesma. Todas as responsabilidades da JURA Elektroapparate AG estão listadas no respectivo contrato de compra que também contém a regulamentação completa e válida da garantia. Estas determinações legais da garantia não são ampliadas nem limitadas pelas versões deste manual de instruções.

O manual de instruções contém informações protegidas por direitos de autor. As fotocópias ou traduções para outra língua não são admissíveis sem a autorização prévia por escrito pela JURA Elektroapparate AG.

24. Dados técnicos

Tensão:	220 – 240 V ~, 50 Hz
Potência:	1450 W
Corrente:	10 A
Consumo de energia em ECONOM. –:	aprox. 18 Wh
Consumo de energia em ECONOM. √:	aprox. 5 Wh
Pressão da bomba:	estática, máx. 15 bar
Depósito de água:	1,9 litros
Capacidade do depósito de grãos:	200 g
Capacidade do depósito de borras de café:	máx. 16 porções
Comprimento do cabo:	aprox. 1,1 m
Peso:	9,1 kg
Dimensões (LxAxP):	28 x 34,5 x 44,5 cm
Marca de conformidade:	

A JURA Elektroapparate AG em Niederbuchsiten declara que a sua máquina de café corresponde às seguintes diretivas.

Este aparelho cumpre as exigências das seguintes diretivas:

2006 / 95 / CE – Diretiva de baixa tensão

2004 / 108 / CE – Compatibilidade eletromagnética

2005 / 32 / CE – Diretiva sobre energia



jura[®]

JURA Elektroapparate AG – Kaffeeweltstrasse 10 – CH-4626 Niederbuchsiten
Phone +41 62 389 82 33 – Fax +41 62 389 83 94 – www.jura.com

IMPRESSA
IF YOU LOVE COFFEE