



IMPRESSA F90/F9

Manual de instruções



Art. Nr. 66379

I
M
P
R
E
S
S
A

Legenda:

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

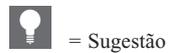
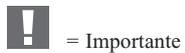




Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6



Fig. 7



Fig. 8



Fig. 9

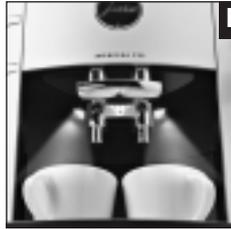


Fig. 10



Fig. 11



Fig. 12



Fig. 13



Fig. 14

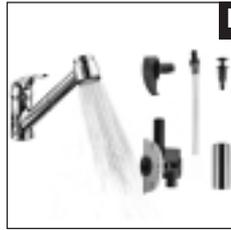


Fig. 15



Fig. 16



Temp. max.

Temp. min.



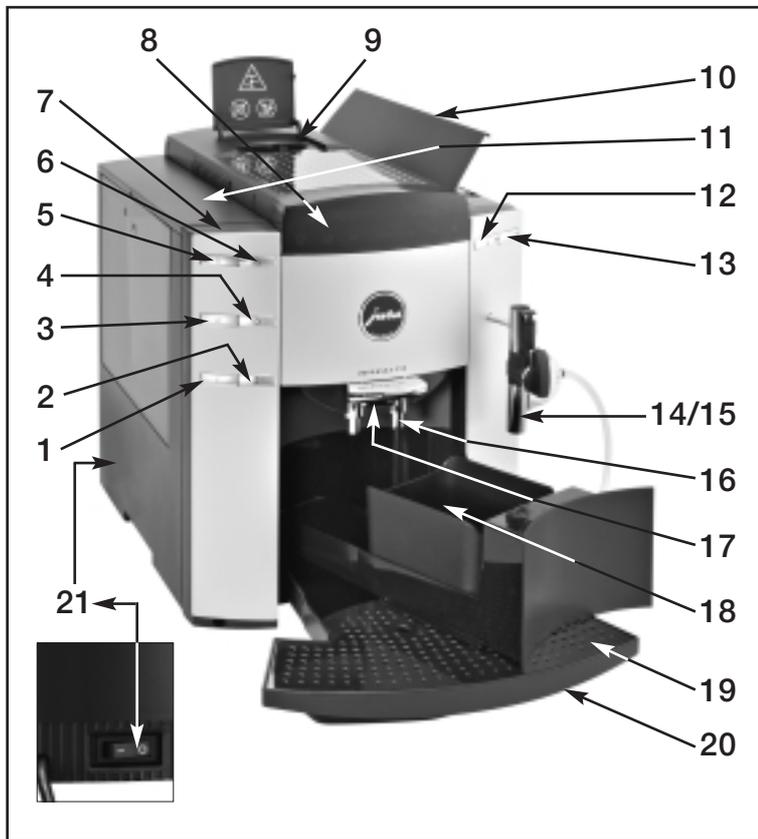
Fig. 17



Fig. 18



Fig. 19



Elementos de comando

- A) Sistema de diálogo do Display
- B) Símbolos ◀ ▶ (navegação no modo de programação)
- C) Chávina grande
- D) Café
- E) Espresso
- F) Iniciar (a preparação do produto)
- G) Aroma «Suave»
- H) Aroma «Normal»
- I) Aroma «Forte»

- 1 Tecla de programação
- 2 Tecla de selecção para café pré-moído
- 3 Tecla de tiragem de 1 chávina
- 4 Tecla de tiragem de 2 chávinas
- 5 Botão LIGA/DESLIGA
- 6 Tecla de manutenção
- 7 Ligação Connectivity
- 8 Painel de comando
- 9 Funil de enchimento de café pré-moído
- 10 Tampa do reservatório de café
- 11 Depósito de água com alça
- 12 Tecla de tiragem de porção de água
- 13 Tecla de tiragem de porção de vapor
- 14 Bico Profi-Auto-Cappuccino com tubo de sucção do leite
- 15 Bico de água quente intermutável (veja a Fig. 7)
- 16 Bico de saída de café com altura ajustável
- 17 Iluminação da chávina (fig. 10)
- 18 Reservatório de borras de café
- 19 Grelha de gotas
- 20 Bandeja de gotas
- 21 Interruptor principal

PROGRAMMATION



Sensitive Touch Screen Technology



Índice

1. Descrição do painel de comando	Pág. 7	13.2 Programação da dureza da água	Pág. 16
2. Normas de segurança.....	Pág. 7	13.3 Programação do aroma INTENSO ou NORMAL.....	Pág. 16
2.1 Advertências.....	Pág. 7	13.4 Programação da temperatura	Pág. 16
2.2 Medidas de precaução.....	Pág. 7	13.5 Programação da quantidade de água	Pág. 17
2.3 Interruptor principal.....	Pág. 8	13.6 Programação de 1 chávena	Pág. 17
3. Preparação da máquina de café.....	Pág. 8	13.7 Programação da porção de vapor.....	Pág. 18
3.1 Verificação da tensão da rede	Pág. 8	13.8 Programação da porção de água	Pág. 18
3.2 Verificação do fusível	Pág. 8	13.9 Programação da hora	Pág. 18
3.3 Encher o depósito de água	Pág. 8	13.10 Programação do tempo de ligação automática.....	Pág. 19
3.4 Encher o reservatório de grãos.....	Pág. 8	13.11 Programação do tempo de desligamento automático.....	Pág. 19
3.5 Ajuste do moinho.....	Pág. 8	13.12 Contador de chávenas com possibilidade de consulta.....	Pág. 19
4. O seu primeiro café	Pág. 9	13.13 Programação do idioma	Pág. 20
4.1 Iluminação da chávena.....	Pág. 9	13.14 Connectivity.....	Pág. 20
5. Ajuste da dureza da água	Pág. 9	14. Manutenção e conservação	Pág. 20
6. Utilização dos cartuchos de filtro CLARIS plus.....	Pág. 10	14.1 Encher com água.....	Pág. 20
6.1 Colocar o filtro	Pág. 10	14.2 Esvaziar borras.....	Pág. 20
6.2 Mudar o filtro.....	Pág. 11	14.3 Falta a bandeja de gotas	Pág. 21
7. Lavar a máquina de café	Pág. 11	14.4 Encher o reservatório de grãos.....	Pág. 21
8. Tiragem de um café.....	Pág. 11	14.5 Mudar o filtro.....	Pág. 21
8.1 Tiragem de um espresso	Pág. 12	14.6 Limpar a máquina de café	Pág. 21
8.2 Tiragem de uma chávena grande.....	Pág. 12	14.7 Máquina de café calcificada	Pág. 21
8.3 Tiragem de café em pó.....	Pág. 12	14.8 Instruções gerais de limpeza.....	Pág. 21
9. Tiragem de água quente	Pág. 13	14.9 Esvaziar o sistema	Pág. 22
10. Tiragem de vapor.....	Pág. 13	15. Limpeza	Pág. 22
11. Tiragem de cappuccino com o bico Profi-Auto-Cappuccino	Pág. 13	16. Descalcificação.....	Pág. 22
11.1 Tiragem de cappuccino com o bico Profi-Auto-Cappuccino	Pág. 14	17. Eliminação.....	Pág. 24
11.2 Limpeza do bico Profi-Auto-Cappuccino	Pág. 14	18. Sugestões para um café perfeito	Pág. 24
11.3 Limpeza do bico Profi-Auto-Cappuccino	Pág. 14	19. Mensagens	Pág. 25
11.4 Limpeza do bico Profi-Auto-Cappuccino	Pág. 15	20. Problemas.....	Pág. 26
12. Desligar a máquina de café	Pág. 15	21. Notas legais	Pág. 27
13. Programação	Pág. 15	22. Dados técnicos	Pág. 27
13.1 Programação do filtro.....	Pág. 16		

Notas importantes para o utilizador

Agradecemos ter comprado esta máquina de café IMPRESSA.

Antes de utilizar a sua nova máquina de café pela primeira vez, leia atentamente o presente manual de instruções e guarde-o para consultas posteriores.

Caso deseje mais informações ou caso ocorram problemas não abordados de forma suficiente neste manual, entre em contacto com a loja especializada mais próxima ou directamente connosco.



Além disso, encontrará dicas úteis para a utilização e a conservação de sua IMPRESSA na Internet, no endereço www.jura.com.

Não se esqueça de dar uma olhadela ao Knowledge Builder – o nosso manual de instruções animado. Será guiado por todas as funções pelo nosso assistente LEO.

1. Descrição do painel de comando

Basta um leve toque no painel de comando e os sensores saberão qual o café que deseja preparar. A IMPRESSA oferece-lhe café à la Carte, conforme o seu gosto pessoal. Toque levemente no Touch Screen para seleccionar uma especialidade de café programada.

O Touch Screen pode ficar inactivo se sofrer altas interferências electromagnéticas. Todas as demais teclas de tiragem, a tecla para café pré-moído, as teclas de tiragem para 1 e 2 chávenas continuam a poder ser utilizadas.

2. Normas de segurança

2.1 Advertências

- Crianças não reconhecem os perigos associados a aparelhos eléctricos; por isso, nunca deixe crianças sem vigilância perto de aparelhos eléctricos.

- A máquina de café só pode ser utilizada por pessoas instruídas para tal.
- Nunca trabalhe com uma máquina de café avariada ou que tenha o cabo eléctrico danificado.
- Nunca mergulhe a máquina de café na água.
- Nunca repare a máquina de café por conta própria ou a abra. Reparações só devem ser efectuadas por postos de serviço pós-venda com peças e acessórios originais.

2.2 Medidas de precaução

- Nunca exponha a máquina de café a influências climáticas (chuva, neve, geada) e não a utilize com as mãos húmidas.
- Coloque a IMPRESSA sobre uma superfície estável, horizontal e resistente a eventuais derrames de água. Nunca a coloque sobre superfícies quentes (por exemplo, sobre fogões). Escolha um local não acessível a crianças.
- No caso de ausências mais longas (por exemplo, nas férias), retire sempre a ficha da rede.
- Antes de realizar trabalhos de limpeza, retire sempre primeiro a ficha da rede.
- Nunca retire a ficha da rede puxando-a pelo cabo ou pela máquina de café.
- A máquina de café está ligada à rede por um cabo. Preste atenção para que ninguém tropece no cabo e derrube a máquina de café. Mantenha o aparelho afastado de crianças e animais domésticos.
- Nunca coloque a máquina de café ou peças do aparelho na máquina de lavar a loiça.
- Seccione para a máquina de café um local com boa circulação de ar, a fim de protegê-la contra sobreaquecimento.

2.3 Interruptor principal

 Antes de utilizar pela primeira vez a sua IMPRESSA, ligue o interruptor principal (21).

 No caso de ausência longa (por exemplo, nas férias), recomendamos o desligamento da sua IMPRESSA pelo interruptor principal (21).

3. Preparação da máquina de café

3.1 Verificação da corrente eléctrica

A sua máquina já vem ajustada pela fábrica para a tensão da rede correcta. Verifique se a tensão da rede corresponde aos dados apresentados na placa de características que se encontra no lado de baixo do aparelho.

3.2 Verificação do fusível

A máquina de café foi projectada para uma intensidade de corrente de 10 A. Verifique se a protecção eléctrica está correctamente dimensionada.

3.3 Encher o depósito de água

 Encha o depósito exclusivamente com água fresca e fria da torneira. Nunca o encha com leite, água mineral ou outros líquidos.

- Retire o depósito de água e lave-o bem com água fria da torneira (fig. 1).
- Encha-o em seguida e coloque-o novamente na máquina de café. Preste atenção para que o depósito seja colocado correctamente e encaixe bem.

3.4 Encher com grãos de café

 Para o seu aparelho servir bem durante muito tempo e também para evitar reparações, não se esqueça de que o moinho da sua máquina de café JURA não é próprio para grãos de café que tenham sido tratados com aditivos durante ou após a torrefacção (por exemplo, açúcar). Essas misturas de café podem danificar o moinho. Despesas de reparações daí resultantes não são cobertas pela garantia.

- Abra a tampa do reservatório de café (10).
- Remova sujidade e corpos estranhos eventuais existentes no reservatório de café.
- Coloque os grãos de café no reservatório de café e feche a tampa.

3.5 Ajuste do moinho

Há a possibilidade de ajustar o moinho ao grau de torrefacção do café utilizado. Recomendamos o seguinte:

- para uma torrefacção → clara um ajuste mais fino (quanto mais pequenos forem os pontos, mais fina é a moagem)
- para uma torrefacção → escura um ajuste mais grosso (quanto maiores os pontos, mais grossa é a moagem)

 O grau de moagem só pode ser alterado com o moinho em funcionamento.

- Abra a tampa do reservatório de café (10).
- Para o ajuste do grau de moagem, coloque o selector (fig. 2) na posição desejada.

4. O seu primeiro café

- Coloque os grãos no reservatório de café (10).
- Encha o depósito de água.
- Ligue a sua máquina de café através do botão Liga/Desliga .
- **DISPLAY** WWW.IMPRESSA-F-LINE.COM
- **DISPLAY** O SEU APARELHO ESTA A AQUECER
- **DISPLAY** COLOCAR SISTEMA / PORCAO AGUA
- Coloque um recipiente sob o bico Profi-Auto-Cappuccino (14) (Fig. 14).
- Prima a tecla de tiragem de porção de água .
- **DISPLAY** ENCHER SISTEMA
- **DISPLAY** O SEU APARELHO ESTA A AQUECER
- **DISPLAY** PRESS.BOT.MANUT.
- **DISPLAY** MAQUINA LAVANDO
- **DISPLAY** SELECCI. PRODUTO
- Toque no símbolo **ST@RT**.
- **DISPLAY** CAFE NORMAL

 Caso apareça no display COLOCAR GRAOS, toque novamente no símbolo . O moinho ainda não está cheio de grãos de café.

 Para obter uma espuma excelente, poderá adequar a altura ajustável do bico de saída de café (16) individualmente ao tamanho da sua chávena (fig. 3).

4.1 Iluminação da chávena

Já que os olhos também se deleitam, a iluminação da chávena permite ver melhor o seu café perfeito.

Ao colocar a ficha na tomada, ao ligar a máquina ou quando é premida qualquer tecla, a iluminação da chávena acende-se por

1 minuto. A iluminação da chávena pode também ser activada com a máquina desligada através de qualquer tecla (fig. 10).

5. Ajuste da dureza da água

 A sua máquina de café aquece água. Isso causa uma calcificação, que é normal e que é indicada automaticamente. A máquina de café tem de ser ajustada para a dureza da água antes da sua primeira utilização. Para tal, usar as varetas de teste fornecidas.

 1º de dureza alemã corresponde a 1,79º de dureza francesa.

A máquina de café dispõe de 5 níveis de dureza, que podem ser ajustados e que são mostrados no display durante o ajuste.

As indicações no Display significam:

AGUA

DUREZA — Função de dureza da água desligada

AGUA grau alemão de dureza 1 – 7º

DUREZA 1 grau francês de dureza 1,79 – 12,53º

AGUA grau alemão de dureza 8 – 15º

DUREZA 2 grau francês de dureza 14,32 – 26,85º

AGUA grau alemão de dureza 16 – 23º

DUREZA 3 grau francês de dureza 28,64 – 41,14º

AGUA grau alemão de dureza 24 – 30º

DUREZA 4 grau francês de dureza 42,96 – 53,7º

A sua máquina de café foi ajustada pela fábrica em DUREZA AGUA 3. Esse ajuste pode ser alterado. Para tal, proceda do seguinte modo:

Remova o cabo de ligação da caixa na retaguarda da máquina de café e ligue a máquina à rede eléctrica.

- Ligue a sua máquina de café através do botão Liga/Desliga .
- **DISPLAY** WWW.IMPRESSA-F-LINE.COM
- A sua máquina de café fica pronta para iniciar a preparação de café.
- **DISPLAY** O SEU APARELHO ESTA A AQUECER
- **DISPLAY** PRESS.BOT.MANUT.
- **DISPLAY** MAQUINA LAVANDO
- **DISPLAY** SELECCI. PRODUTO
- Prima a tecla de programação  até ouvir um sinal.
- **DISPLAY** FILTRO NAO
- Toque no símbolo  até aparecer a seguinte mensagem:
- **DISPLAY** DUREZA AGUA 3
- Toque no símbolo **ST@RT** até ouvir um sinal. O grau de dureza pisca.
- O grau de dureza desejado pode ser ajustado através de um toque nos símbolos  .
- Toque no símbolo **ST@RT** para confirmar o ajuste.
- **DISPLAY** DUREZA AGUA 4
- Prima a tecla de programação  para sair do modo de programação.
- **DISPLAY** SELECCI. PRODUTO

6. Utilização dos cartuchos de filtro CLARIS plus



Com a utilização correcta do cartucho de filtro CLARIS plus, a sua máquina de café não precisará de voltar a ser descalcificada. Mais informações sobre o cartucho de filtro CLARIS plus podem ser obtidas no folheto «CLARIS plus. Agressivo para o calcário. Suave para a máquina de café.»

6.1 Colocar o filtro

- Ligue a sua máquina de café através do botão Liga/Desliga .
- **DISPLAY** WWW.IMPRESSA-F-LINE.COM
- **DISPLAY** O SEU APARELHO ESTA A AQUECER
- **DISPLAY** PRESS.BOT.MANUT.
- **DISPLAY** MAQUINA LAVANDO
- **DISPLAY** SELECCI. PRODUTO
- Abra o suporte do cartucho. Coloque o cartucho no depósito de água premindo levemente (fig. 4).
- Feche o suporte do cartucho até que seja ouvido o encaixe.
- Encha o depósito de água com água fria da torneira e coloque-o novamente no aparelho.
- Prima a tecla de programação  até ouvir um sinal.
- **DISPLAY** FILTRO NAO
- Toque no símbolo **ST@RT**. No display piscará NAO.
- Toque no símbolo  até aparecer a seguinte mensagem:
- **DISPLAY** FILTRO SIM (Sim a piscar)
- Toque no símbolo **ST@RT**.
- **DISPLAY** COLOCAR FILTRO / PORCAO AGUA
- Rode o selector do bico Profi-Auto-Cappuccino (14) para a posição de vapor (Fig. 18).
- Coloque um recipiente suficientemente grande (no mín. 0.5 litro) por baixo do bico Profi-Auto-Cappuccino (14) e prima a tecla de tiragem de porção de água .
- **DISPLAY** FILTRO LAVANDO. A tiragem de água pára automaticamente.
- **DISPLAY** O SEU APARELHO ESTA A AQUECER
- **DISPLAY** SELECCI. PRODUTO



O filtro foi activado. No modo de programação não voltará a aparecer o passo Dureza da água.

6.2 Mudar o filtro

 Após a tiragem de aproximadamente 50 litros de água, o filtro estará gasto. No display aparecerá a solicitação de mudança do filtro. Controle a duração do cartucho de filtro CLARIS plus (2 meses, no máx.) com a ajuda da escala no suporte do cartucho no depósito de água.

■ **DISPLAY TROCAR FILTRO / SELECCI. PRODUTO**

- Desligue a sua máquina de café através do botão Liga/Desliga .
- **DISPLAY** ATÉ BREVE
- Prima a tecla de manutenção  até que seja exibida a seguinte mensagem:
- **DISPLAY** COLOCAR FILTRO / PORCAO AGUA
- Abra o suporte do cartucho. Coloque o cartucho no depósito de água premindo levemente (fig. 4).
- Feche o suporte do cartucho até que seja ouvido o encaixe.
- Encha o depósito de água com água fria da torneira e volte a colocá-lo na sua máquina de café.
- Rode o selector do bico Profi-Auto-Cappuccino (14) para a posição de vapor (Fig. 18).
- Coloque um recipiente suficientemente grande (no mín. 0.5 litro) por baixo do bico Profi-Auto-Cappuccino (14) e prima a tecla de tiragem .
- **DISPLAY** FILTRO LAVANDO. A tiragem de água pára automaticamente.
- **DISPLAY** O SEU APARELHO ESTA A AQUECER
- **DISPLAY** SELECCI. PRODUTO

7. Lavar a máquina de café

 Se a sua máquina de café tiver sido desligada e já estiver arrefecida, será solicitada uma lavagem quando ela for novamente ligada. É efectuada automaticamente uma lavagem quando o aparelho é desligado.

- Ligue a sua máquina de café através do botão Liga/Desliga .
- **DISPLAY** WWW.IMPRESSA-F-LINE.COM
- **DISPLAY** O SEU APARELHO ESTA A AQUECER
- **DISPLAY** PRESS.BOT.MANUT.
- **DISPLAY** MAQUINA LAVANDO
- **DISPLAY** SELECCI. PRODUTO

8. Tiragem de um café

 Poderá alterar sempre a selecção através do toque dos símbolos, antes de seleccionar o produto com **ST@RT**. O display exhibe o produto seleccionado.

- Ligue a sua máquina de café através do botão Liga/Desliga .
- **DISPLAY** WWW.IMPRESSA-F-LINE.COM
- **DISPLAY** O SEU APARELHO ESTA A AQUECER
- **DISPLAY** PRESS.BOT.MANUT.
- **DISPLAY** MAQUINA LAVANDO
- **DISPLAY** SELECCI. PRODUTO
- Coloque uma chávena sob o bico de saída de café com altura ajustável (16) e toque no símbolo .
- **DISPLAY** CAFE NORMAL
- Selecciono o aroma através do toque dos símbolos (.
- **DISPLAY** CAFE FORTE
- Toque no símbolo **ST@RT**.

- **DISPLAY** CAFE FORTE. O seu produto é preparado.
- **DISPLAY** SELECCI. PRODUTO

8.1 Tiragem de um espresso

- Ligue a sua máquina de café através do botão Liga/Desliga .
- **DISPLAY** WWW.IMPRESSA-F-LINE.COM
- **DISPLAY** O SEU APARELHO ESTA A AQUECER
- **DISPLAY** PRESS.BOT.MANUT.
- **DISPLAY** MAQUINA LAVANDO
- **DISPLAY** SELECCI. PRODUTO
- Coloque uma chávena sob o bico de saída de café com altura ajustável (16) e toque no símbolo .
- **DISPLAY** ESPRESSO NORMAL
- Seleccione o aroma através do toque em ( /  / ).
- **DISPLAY** ESPRESSO FORTE
- Toque no símbolo **ST@RT**.
- **DISPLAY** ESPRESSO FORTE. O seu produto é preparado.
- **DISPLAY** SELECCI. PRODUTO

8.2 Tiragem de uma chávena grande

- Ligue a sua máquina de café através do botão Liga/Desliga .
- **DISPLAY** WWW.IMPRESSA-F-LINE.COM
- **DISPLAY** O SEU APARELHO ESTA A AQUECER
- **DISPLAY** PRESS.BOT.MANUT.
- **DISPLAY** MAQUINA LAVANDO
- **DISPLAY** SELECCI. PRODUTO
- Coloque uma chávena sob o bico de saída de café com altura ajustável (16) e toque no símbolo .
- **DISPLAY** CHAVENA NORMAL

- Seleccione o aroma através do toque em ( /  / ).
- **DISPLAY** CHAVENA SUAVE
- Toque no símbolo **ST@RT**.
- **DISPLAY** CHAVENA SUAVE. O seu produto é preparado.
- **DISPLAY** SELECCI. PRODUTO

8.3 Tiragem de café em pó

 Nunca utilize café solúvel instantâneo. Recomendamos utilizar somente pó de grãos recém-moídos ou café pré-moído embalado a vácuo. Nunca coloque mais do que 2 porções de pó. O compartimento de enchimento não é um recipiente para guardar café. Preste atenção para que o pó de café utilizado não seja muito fino. Isso pode causar entupimentos no sistema e o café só fluirá em gotas.

 Caso se prima acidentalmente a tecla de tiragem, a selecção pode ser cancelada através da tecla de manutenção. A sua máquina de café é lavada.

- Ligue a sua máquina de café através do botão Liga/Desliga .
- **DISPLAY** WWW.IMPRESSA-F-LINE.COM
- **DISPLAY** O SEU APARELHO ESTA A AQUECER
- **DISPLAY** PRESS.BOT.MANUT.
- **DISPLAY** MAQUINA LAVANDO
- **DISPLAY** SELECCI. PRODUTO
- Prima a tecla de selecção .
- **DISPLAY** COLOCAR PO / SELECCI. PRODUTO
- Coloque 1 ou 2 colheres de dosagem cheias de café pré-moído no funil de enchimento (fig. 5).
- Coloque uma chávena sob o bico de saída de café com altura ajustável (16) e toque no símbolo desejado ( /  / ).
- **DISPLAY** CHAVENA PO

- Toque no símbolo **ST@RT**.
- **DISPLAY** CHAVENA PO. O seu café em pó é preparado.
- **DISPLAY** SELECCI. PRODUTO

9. Tiragem de água quente

 A porção de água pode ser ajustada da forma desejada (vide capítulo 12 «Programação»). Monte o bico de água quente (fig. 7) para obter um óptimo fluxo de água.

 No início da tiragem de água pode haver borrifos. Evite o contacto directo com a pele.
Não mude o bico de água quente directamente após a tiragem de água, pois ele estará quente.

- Coloque uma chávena sob o bico de água quente móvel (15).
- Prima a tecla de tiragem de porção de água .
- **DISPLAY** PORCAO AGUA
- A porção programada é preparada. A tiragem de água pode ser terminada antecipadamente através do accionamento da tecla de tiragem .
- **DISPLAY** SELECCI. PRODUTO

10. Tiragem de vapor

 A função de vapor é usada para a preparação de espuma de vapor, leite quente e para o processo de limpeza do bico Profi-Auto-Cappuccino (14).

 Com o bico de espuma de 2 níveis disponível como opção é possível aquecer e espumar líquidos com a função de vapor.

 Preste atenção para que o bico esteja encaixado correctamente ao tirar vapor. No caso de entupimento do bico por partículas de leite ou numa montagem incorrecta, poderá haver perigo do bico soltar durante o funcionamento.

 É normal no sistema que ao tirar espuma saia primeiro um pouco de água. Apesar disso, o resultado não sofre qualquer influência.

 Na tiragem de vapor pode haver borrifos. O bico aquece muito com o funcionamento. Evite contacto directo com a pele.

- **DISPLAY** SELECCI. PRODUTO
- Prima a tecla de tiragem de porção de vapor .
- **DISPLAY** O SEU APARELHO ESTA A AQUECER
- **DISPLAY** SELECCI. PRODUTO
- Prima novamente a tecla de tiragem de porção de vapor .
- **DISPLAY** PORCAO DE VAPOR. O seu produto é preparado.
- **DISPLAY** SELECCI. PRODUTO

 Também é possível interromper a tiragem, carregando prematuramente na tecla da porção de vapor [Symbol].

11. Tiragem de cappuccino com o bico Profi-Auto-Cappuccino

 Um cappuccino é constituído por espresso, leite quente e espuma de leite em partes iguais. Com o bico Profi-Auto-Cappuccino (14), tire a parte de leite.

Na tiragem de vapor é criada uma depressão que aspira o leite com a ajuda do bico Profi-Auto-Cappuccino (14) e produz espuma de leite.

 Para um funcionamento perfeito, o bico Profi-Auto-Cappuccino (14) tem de ser limpo periodicamente.

 Preste atenção para que o bico esteja encaixado correctamente. No caso de entupimento do bico por partículas de leite ou numa montagem incorrecta, poderá haver perigo do bico soltar durante o funcionamento.

- Para a primeira utilização, remova a tampa protectora do bico Profi-Auto-Cappuccino (14) (Fig. 9). A tampa protectora só é utilizada para o transporte como protecção contra a entrada de sujidade.
- Retire do Welcome Pack o tubo de sucção do leite e ligue-o ao bico Profi-Auto-Cappuccino (14).
- Enfie a outra extremidade do tubo de sucção do leite numa embalagem Tetrapak de leite ou conecte-o com um reservatório de leite (Fig. 11).
- Coloque uma chávena sob o bico Profi-Auto-Cappuccino (14) (Fig. 11).



Um complemento conveniente para todos os apreciadores de especialidades de leite são os reservatórios térmicos de leite de alta qualidade. Mantêm o leite frio ao longo de todo o dia e são perfeitamente adaptados ao desenho da sua IMPRESSA.

Todos os acessórios originais JURA podem ser comprados no comércio da especialidade.

- Rode o selector do bico Profi-Auto-Cappuccino (14) para a posição de espuma de leite (Fig. 17).
- **DISPLAY SELECCI. PRODUTO**
- Prima a tecla de tiragem de porção de vapor (13).
- **DISPLAY O SEU APARELHO ESTA A AQUECER**
- **DISPLAY SELECCI. PRODUTO**
- Prima novamente a tecla de tiragem de porção de vapor (13).
- **DISPLAY PORCAO DE VAPOR**
- É preparada espuma de leite enquanto durar a programação para a porção de espuma. (Veja “Programação da porção de espuma”, Capítulo 13.7)



Regule o tempo de tiragem de vapor de acordo com o tamanho da chávena.



Também é possível interromper a tiragem, carregando prematuramente na tecla da porção de vapor .

- Empurre em seguida a sua chávena com a espuma do leite para debaixo da saída do café e tire o café pretendido. (Fig. 12)
O seu cappuccino está pronto.

11.1 Tiragem de cappuccino com o bico Profi-Auto-Cappuccino



Rode o selector do bico Profi-Auto-Cappuccino (14) para o sector de leite (Fig. 19).

O processo para a tiragem de leite quente é igual ao da tiragem de espuma de leite para cappuccino (Capítulo 11).

11.2 Limpeza do bico Profi-Auto-Cappuccino



Para que o bico Profi-Auto-Cappuccino funcione perfeitamente, ele deve ser lavado com água sempre que seja preparado leite.



A sua IMPRESSA não solicitará a lavagem do bico Profi-Auto-Cappuccino.

11.3 Limpeza do bico Profi-Auto-Cappuccino

- Puxe cuidadosamente o bico Profi-Auto-Cappuccino da sua IMPRESSA.
- Desmonte o bico Profi-Auto-Cappuccino (14), separando as suas peças (Fig. 15).
- Lave bem todas as peças do bico com água corrente.
- Volte a montar o bico Profi-Auto-Cappuccino (14) e encaixe-o de novo na sua IMPRESSA.

11.4 Limpeza do bico Profi-Auto-Cappuccino

! Para garantir o bom funcionamento do bico Profi-Auto-Cappuccino (14), ele deve ser limpo diariamente, sempre que se tenha preparado espuma de leite ou leite quente.

➔ A sua IMPRESSA não solicitará a limpeza do bico Profi-Auto-Cappuccino (14).

➔ O produto de limpeza automática para cappuccino JURA pode ser obtido no comércio especializado.

- Coloque um recipiente sob o bico Profi-Auto-Cappuccino (14) (Fig. 13).
- Encha um segundo recipiente com 2,5 dl de água fresca e acrescente uma tampa do produto de limpeza automática para cappuccino.
- Mergulhe o tubo de sucção do leite no segundo recipiente com o produto de limpeza automática para cappuccino (Fig. 13).
- Rode o selector do bico Profi-Auto-Cappuccino (14) para a posição de leite (Fig. 19) ou para a posição de espuma de leite (Fig. 17).
- **DISPLAY SELECCI. PRODUTO**
- Prima a tecla de tiragem de porção de vapor ☞.
- **DISPLAY O SEU APARELHO ESTA A AQUECER**
- **DISPLAY SELECCI. PRODUTO**
- Prima novamente a tecla de tiragem de porção de vapor ☞.
- **DISPLAY PORCAO DE VAPOR.** O seu produto é preparado.
- Tire vapor até o recipiente com o produto de limpeza Auto-Cappuccino ficar vazio.
O bico Profi-Auto-Cappuccino e o tubo de sucção do leite ficam limpos.

- Encha o recipiente com 2,5 dl de água fresca.
Mergulhe o tubo de sucção do leite no recipiente com água fresca.
- Prima a tecla de tiragem de porção de vapor ☞.
- **DISPLAY O SEU APARELHO ESTA A AQUECER**
- **DISPLAY SELECCI. PRODUTO**
- Prima novamente a tecla de tiragem de porção de vapor ☞.
- **DISPLAY PORCAO DE VAPOR.**
- Tire vapor até o recipiente com água fresca ficar vazio.
O bico Profi-Auto-Cappuccino (14) e o tubo de sucção do leite são então lavados com água fresca.
- A limpeza do bico Profi-Auto-Cappuccino (14) foi concluída e a sua IMPRESSA está pronta para funcionar.

12. Desligar a máquina de café

! Para garantir o funcionamento perfeito da máquina, passe primeiro a sua IMPRESSA para o modo de stand-by através do símbolo ☹. Somente depois deverá desligar a sua IMPRESSA através do interruptor principal (21).

- Ligue a sua máquina de café através do botão Liga/Desliga ☹.
- **DISPLAY SELECCI. PRODUTO**
- Desligue a sua máquina de café através do botão Liga/Desliga ☹.
- **DISPLAY ADEUS**
- É iniciada a lavagem automática de desligamento.

13. Programação

A máquina de café foi ajustada pela fábrica de modo que poderá preparar café sem ter de realizar outra programação. Para adequar o resultado ao seu gosto, os valores podem ser programados individualmente.

É possível programar os seguintes passos:

- Filtro
- Dureza da água
- Aroma
- Temperatura
- Quantidade de água para café
- 1 chávena
- Porção de vapor
- Porção de água
- Hora
- Tempo de ligação automática
- Tempo de desligamento automático
- Tiragens
- Selecção do idioma

13.1 Programação do filtro

Leia o capítulo 6.1 «Colocar o filtro».

13.2 Programação da dureza da água

Leia o capítulo 5 «Ajuste da dureza da água».

13.3 Programação do aroma INTENSO ou NORMAL



O aroma para a quantidade de pó (☉/☉☉/☉☉☉) foi ajustado na fábrica em INTENSO. Se desejado, esse ajuste pode ser alterado para NORMAL.

- Ligue a sua máquina de café através do botão Liga/Desliga .
- **DISPLAY** WWW.IMPRESSA-F-LINE.COM
- **DISPLAY** O SEU APARELHO ESTA A AQUECER
- **DISPLAY** PRESS.BOT.MANUT.
- **DISPLAY** MAQUINA LAVANDO
- **DISPLAY** SELECCI. PRODUTO

- Prima a tecla de programação  até ouvir um sinal.
- Toque no símbolo  até aparecer a seguinte mensagem:
- **DISPLAY** AROMA INTENSO
- Toque no símbolo **ST@RT** até ouvir um sinal e INTENSO piscar.
- O aroma pode ser alterado para NORMAL através do toque no símbolo .
- Toque no símbolo **ST@RT** para confirmar o ajuste.
- **DISPLAY** AROMA NORMAL
- Seleccione o próximo passo do programa através dos símbolos   ou prima a tecla de programação, caso deseje sair do modo de programação .

13.4 Programação da temperatura

- Ligue a sua máquina de café através do botão Liga/Desliga .
- **DISPLAY** WWW.IMPRESSA-F-LINE.COM
- **DISPLAY** O SEU APARELHO ESTA A AQUECER
- **DISPLAY** PRESS.BOT.MANUT.
- **DISPLAY** MAQUINA LAVANDO
- **DISPLAY** SELECCI. PRODUTO
- Prima a tecla de programação  até ouvir um sinal.
- Toque no símbolo  até aparecer a seguinte mensagem:
- **DISPLAY** TEMP. ALTA
- Toque no símbolo **ST@RT** até ouvir um sinal e ALTA piscar.
- A temperatura pode ser alterada para NORMAL através do toque no símbolo .
- Toque no símbolo **ST@RT** para confirmar o ajuste.
- **DISPLAY** TEMP. NORMAL
- Seleccione o próximo passo do programa através dos símbolos   ou prima a tecla de programação, caso deseje sair do modo de programação .

13.5 Programação da quantidade de água

- Ligue a sua máquina de café através do botão Liga/Desliga .
- **DISPLAY** WWW.IMPRESSA-F-LINE.COM
- **DISPLAY** O SEU APARELHO ESTA A AQUECER
- **DISPLAY** PRESS.BOT.MANUT.
- **DISPLAY** MAQUINA LAVANDO
- **DISPLAY** SELECCI. PRODUTO
- Prima a tecla de programação  até ouvir um sinal.
- Toque no símbolo  até aparecer a seguinte mensagem:
- **DISPLAY** QUANTIDAD AGUA
- Toque no símbolo **ST@RT**.
- **DISPLAY** SELECCI. PRODUTO
- Selecione o produto, para o qual deseja programar a quantidade de água ( /  / .
- **DISPLAY** CAFE 90 ML
- Toque no símbolo **ST@RT**. O valor pisca.
- O valor pode ser alterado em passos de 5ml através do toque nos símbolos  .
- A quantidade de água para este produto é memorizada através do toque no símbolo **ST@RT**.
- **DISPLAY** QUANTIDAD AGUA
- Selecione o próximo passo do programa através dos símbolos   ou prima a tecla de programação, caso deseje sair do modo de programação .

13.6 Programação de 1 chávena

-  Programará agora a tecla de tiragem de 1 chávena (3). Isso não tem qualquer influência sobre o Touch Screen.
- Ligue a sua máquina de café através do botão Liga/Desliga .
- **DISPLAY** WWW.IMPRESSA-F-LINE.COM
- **DISPLAY** O SEU APARELHO ESTA A AQUECER
- **DISPLAY** PRESS.BOT.MANUT.
- **DISPLAY** MAQUINA LAVANDO
- **DISPLAY** SELECCI. PRODUTO
- Prima a tecla de programação  até ouvir um sinal.
- Toque no símbolo  até aparecer a seguinte mensagem:
- **DISPLAY** CHAVENA 120 ML.
- Toque no símbolo **ST@RT**. O valor pisca.
- O valor pode ser alterado em passos de 5ml através do toque nos símbolos  .
- A quantidade de água para 1 chávena é memorizada através do toque no símbolo **ST@RT**.
- **DISPLAY** CHAVENA NORMAL
- Toque em um dos símbolos ( /  / ) para seleccionar o aroma do café.
- **DISPLAY** CHAVENA FORTE
- O ajuste é memorizado através do toque no símbolo **ST@RT**.
- **DISPLAY** CHAVENA 180 ML (como exemplo)
- Selecione o próximo passo do programa através dos símbolos   ou prima a tecla de programação, caso deseje sair do modo de programação .

-  Essa programação foi aplicada para a tecla de tiragem de 2 chávenas.

13.7 Programação da porção de vapor



A porção de vapor pode ser programada entre 3 e 60 segundos.

- Ligue a sua máquina de café através do botão Liga/Desliga .
- **DISPLAY** WWW.IMPRESSA-F-LINE.COM
- **DISPLAY** O SEU APARELHO ESTA A AQUECER
- **DISPLAY** PRESS.BOT.MANUT.
- **DISPLAY** MAQUINA LAVANDO
- **DISPLAY** SELECCI. PRODUTO
- Prima a tecla de programação  até ouvir um sinal.
- Toque no símbolo  até aparecer a seguinte mensagem:
- **DISPLAY** VAPOR 20 SEC.
- Toque no símbolo **ST@RT**. O valor pisca.
- Os segundos podem ser alterados através do toque nos símbolos  .
- O valor é memorizado através do toque no símbolo **ST@RT**.
- **DISPLAY** VAPOR 40 SEC (exemplo)
- Selecione o próximo passo do programa através dos símbolos   ou prima a tecla de programação, caso deseje sair do modo de programação .

13.8 Programação da porção de água

- Ligue a sua máquina de café através do botão Liga/Desliga .
- **DISPLAY** WWW.IMPRESSA-F-LINE.COM
- **DISPLAY** O SEU APARELHO ESTA A AQUECER
- **DISPLAY** PRESS.BOT.MANUT.
- **DISPLAY** MAQUINA LAVANDO
- **DISPLAY** SELECCI. PRODUTO
- Prima a tecla de programação  até ouvir um sinal.

- Toque no símbolo  até aparecer a seguinte mensagem:
- **DISPLAY** PORCAO AGUA
- Toque no símbolo **ST@RT** até ouvir um sinal.
- **DISPLAY** PRESSIONAR BOTAO
- Prima a tecla de tiragem de porção de água .
- **DISPLAY** AGUA SUFICIENTE? PRESSIONAR BOTAO. Prima a tecla de tiragem de porção de água quando a quantidade de água  desejada tiver sido atingida. A tiragem é parada e a porção de água está programada.
- Selecione o próximo passo do programa através dos símbolos   ou prima a tecla de programação, caso deseje sair do modo de programação .

13.9 Programação da hora



Esta programação é necessária caso se deseje utilizar o tempo de ligação automática.

- Ligue a sua máquina de café através do botão Liga/Desliga .
- **DISPLAY** WWW.IMPRESSA-F-LINE.COM
- **DISPLAY** O SEU APARELHO ESTA A AQUECER
- **DISPLAY** PRESS.BOT.MANUT.
- **DISPLAY** MAQUINA LAVANDO
- **DISPLAY** SELECCI. PRODUTO
- Prima a tecla de programação  até ouvir um sinal.
- Toque no símbolo  até aparecer a seguinte mensagem:
- **DISPLAY** HORAS —:—
- Toque no símbolo **ST@RT** até ouvir um sinal e —:— piscar.
- A hora pode ser seleccionada através dos símbolos   e confirmada com **ST@RT**.
- Toque nos símbolos   para ajustar os minutos e confirme com **ST@RT**. A hora foi programada.

- Selecione o próximo passo do programa através dos símbolos ◀ ▶ ou prima a tecla de programação, caso deseje sair do modo de programação [P].

 Se a alimentação de corrente do aparelho for interrompida, a hora tem de ser novamente ajustada.

13.10 Programação do tempo de ligação automática

 Esta programação da hora (capítulo 13.9) é necessária se desejar ajustar o tempo de ligação automática.

- Ligue a sua máquina de café através do botão Liga/Desliga ⏻.
- **DISPLAY** WWW.IMPRESSA-F-LINE.COM
- **DISPLAY** O SEU APARELHO ESTA A AQUECER
- **DISPLAY** PRESS.BOT.MANUT.
- **DISPLAY** MAQUINA LAVANDO
- **DISPLAY** SELECCI. PRODUTO
- Prima a tecla de programação [P] até ouvir um sinal.
- Toque no símbolo ▶ até aparecer a seguinte mensagem:
- **DISPLAY** MAQUINA LI. —:—
- Toque no símbolo **ST@RT** até ouvir um sinal e —:— piscar.
- A hora pode ser seleccionada através dos símbolos ◀ ▶ e confirmada com **ST@RT**.
- Toque nos símbolos ◀ ▶ para ajustar os minutos e confirme com **ST@RT**. O tempo de ligação foi programado.
- Selecione o próximo passo do programa através dos símbolos ◀ ▶ ou prima a tecla de programação, caso deseje sair do modo de programação [P].

13.11 Programação do tempo de desligamento automático

 Pode programar quando a sua máquina de café deve desligar. Selecione entre 0,5 e 9 h ou —:— (inactivo).

- Ligue a sua máquina de café através do botão Liga/Desliga ⏻.
- **DISPLAY** WWW.IMPRESSA-F-LINE.COM
- **DISPLAY** O SEU APARELHO ESTA A AQUECER
- **DISPLAY** PRESS.BOT.MANUT.
- **DISPLAY** MAQUINA LAVANDO
- **DISPLAY** SELECCI. PRODUTO
- Prima a tecla de programação [P] até ouvir um sinal.
- Toque no símbolo ▶ até aparecer a seguinte mensagem:
- **DISPLAY** DESL. EM. 5,0 HRS
- Toque no símbolo **ST@RT** até ouvir um sinal e 5,0 piscar.
- A hora pode ser seleccionada através dos símbolos ◀ ▶ e confirmada com **ST@RT**.
- Selecione o próximo passo do programa através dos símbolos ◀ ▶ ou prima a tecla de programação, caso deseje sair do modo de programação [P].

13.12 Contador de chávenas com possibilidade de consulta

 Podem ser consultados os seguintes produtos: No Aroma Select através do toque nos símbolos ☞, ☞, ☞ e através da tecla de selecção para café pré-moído ☞, tecla de tiragem de 1 chávena ☞ e tecla de tiragem de 2 chávenas ☞.

- Ligue a sua máquina de café através do botão Liga/Desliga ⏻.
- **DISPLAY** WWW.IMPRESSA-F-LINE.COM
- **DISPLAY** O SEU APARELHO ESTA A AQUECER
- **DISPLAY** PRESS.BOT.MANUT.

- **DISPLAY** MAQUINA LAVANDO
- **DISPLAY** SELECCI. PRODUTO
- Prima a tecla de programação  até ouvir um sinal.
- Toque no símbolo  até aparecer a seguinte mensagem:
- **DISPLAY** EXTRAC. (total de tiragens)
- Para consultar as informações, prima uma tecla ou toque num símbolo. Saberá então quantas vezes a função foi seleccionada.
- Selecciona o próximo passo do programa através dos símbolos   ou prima a tecla de programação, caso deseje sair do modo de programação .

13.13 Programação do idioma

- Ligue a sua máquina de café através do botão Liga/Desliga .
- **DISPLAY** WWW.IMPRESSA-F-LINE.COM
- **DISPLAY** O SEU APARELHO ESTA A AQUECER
- **DISPLAY** PRESS.BOT.MANUT.
- **DISPLAY** MAQUINA LAVANDO
- **DISPLAY** SELECCI. PRODUTO
- Prima a tecla de programação  até ouvir um sinal.
- Toque no símbolo  até aparecer a seguinte mensagem:
- **DISPLAY** SPRACHE DEUTSCH
- Toque no símbolo **ST@RT** até ouvir um sinal e **DEUTSCH** piscar.
- O idioma desejado pode ser seleccionado através do toque nos símbolos  .
- O ajuste é memorizado através do toque no símbolo **ST@RT**.
- **DISPLAY** LANGUAGE ENGLISH
- Selecciona o próximo passo do programa através dos símbolos   ou prima a tecla de programação, caso deseje sair do modo de programação .

13.14 Connectivity

A função Connectivity permite à IMPRESSA F90 a comunicação com um PC e com a Internet. Para utilizá-la, necessita de um kit que pode ser encomendado na Internet, no endereço www.imprensa-f-Line.com ou na sua loja especializada. Pode ser adquirido opcionalmente.

14. Manutenção e conservação

14.1 Encher com água

- **DISPLAY** COLOCAR AGUA
- Se essa mensagem for exibida, não pode ser efectuada mais nenhuma tiragem. Coloque água como descrito no capítulo 3.3.
- **DISPLAY** SELECCI. PRODUTO



O depósito de água deveria ser lavado diariamente e enchido com água fresca. Encha-o somente com água fria e fresca. Nunca o encha com leite, água mineral ou outros líquidos.

14.2 Esvaziar borras

- **DISPLAY** ESVAZIAR BORRA
- Se essa indicação acender, não pode ser efectuada nenhuma tiragem e o reservatório de borras de café tem de ser esvaziado (fig. 8).



A sua máquina de café tem de estar ligada.

- Retire cuidadosamente a bandeja de gotas, que contém água.
- **DISPLAY** FALTA BANDEJA
- **DISPLAY** SELECCI. PRODUTO



A indicação do nível de água aparece quando a bandeja de gotas está cheia.

14.3 Falta a bandeja de gotas

■ **DISPLAY** FALTA BANDEJA

- Esta indicação acende se a bandeja de gotas não estiver colocada, ou se estiver colocada de forma incorrecta.

■ **DISPLAY** SELECCI. PRODUTO

14.4 Encher com grãos de café

■ **DISPLAY** COLOCAR GRAOS

- Recomendamos que o reservatório de café seja limpo de tempos a tempos com um pano seco antes de voltar a ser cheio. Para isso, desligue a máquina.
- Coloque grãos como descrito no capítulo 3.4.



A indicação COLOCAR GRAOS só apaga depois de se tirar um café.

14.5 Mudar o filtro



Após a tiragem de 50 litros, o filtro estará gasto.

Leia o capítulo 6.2 «Mudar o filtro».

14.6 Limpar a máquina de café

Após 200 tiragens ou 160 lavagens, a máquina de café tem de ser limpa. Isso é sinalizado no display. É possível continuar a tirar café ou água quente/vapor. Recomendamos, porém, a realização da limpeza (vide capítulo 15) nos próximos dias.

■ **DISPLAY** LIMPAR MAQUINA / SELECCI. PRODUTO

14.7 Máquina de café calcificada

O uso da máquina causa a sua calcificação. A calcificação depende do grau de dureza da água utilizada. A sua máquina reconhece quando é necessário proceder a uma descalcificação. É possível continuar a tirar café ou água quente/vapor. Recomendamos, porém, a realização da descalcificação (vide capítulo 16) nos próximos dias.

■ **DISPLAY** ABRASAR MAQUINA / SELECCI. PRODUTO

14.8 Instruções gerais de limpeza

- Nunca utilize para a limpeza objectos ásperos, panos de panela, esponjas de limpeza ou produtos químicos agressivos.
- Limpe o corpo da máquina por dentro e por fora com um pano macio e húmido.
- Após cada utilização, limpe o tubo de saída substituível.
- Limpar o painel de comando com o pano de microfibra.
- Para que o bico Profi-Auto-Cappuccino funcione perfeitamente, deve ser lavado com água sempre que seja preparado leite.
- Para que o bico Profi-Auto-Cappuccino funcione perfeitamente, deve ser limpo diariamente se tiver sido usado leite.
- O depósito de água deve ser esvaziado todos os dias e cheio com água nova.



No caso de haver depósito de calcário visível no depósito de água, pode ser removido com produto anticalcário comum. Remova o depósito de água.



Se for utilizado o cartucho de filtro CLARIS plus, remova-o antes de descalcificar o depósito.

14.9 Esvaziar o sistema

 Esse procedimento é necessário para proteger a máquina de café contra geadas durante um transporte.

- Desligue a sua máquina de café através do botão Liga/Desliga .
- Coloque um recipiente sob o bico Profi-Auto-Cappuccino (14) (Fig. 14).
- Rode o selector do bico Profi-Auto-Cappuccino (14) para a posição de vapor (Fig. 18).
- Prima a tecla de tiragem de porção de vapor  até que seja exibida a seguinte mensagem:
- **DISPLAY** ESVAZIAR SISTEMA
- A máquina de café é desligada.

15. Limpeza

A sua máquina de café dispõe de um programa integrado de limpeza. O procedimento de limpeza dura aproximadamente 15 minutos.

 Poderá adquirir numa loja especializada pastilhas de limpeza da JURA originais, adequadas de forma ideal ao programa de limpeza da sua IMPRESSA. Atenção: Não pode ser descartado o risco de danos no aparelho e de resíduos na água, caso sejam utilizados produtos de limpeza não apropriados.

 Um processo de limpeza uma vez iniciado não pode ser interrompido.

Após cada processo de limpeza, o funil de enchimento para o segundo tipo de café deveria ser limpo.

- **DISPLAY** LIMPAR MAQUINA / SELECCI. PRODUTO

- Prima a tecla de manutenção  até que seja exibida a seguinte mensagem:
- **DISPLAY** ESVAZIAR BANDEJA. Remova a bandeja e coloque-a novamente.
- **DISPLAY** PRESS.BOT.MANUT.
- Prima a tecla de manutenção .
- **DISPLAY** MAQUINA LIMPANDO
- **DISPLAY** TABLETE /PRESS.BOT.MANUT. (Fig. 6) Ouve-se um sinal.
- **DISPLAY** MAQUINA LIMPANDO
- **DISPLAY** ESVAZIAR BANDEJA. Ouve-se um sinal.
- **DISPLAY** PRESS.BOT.MANUT.
- **DISPLAY** MAQUINA LIMPANDO
- **DISPLAY** ESVAZIAR BANDEJA. Ouve-se um sinal.
- **DISPLAY** SELECCI. PRODUTO
- Limpe o compartimento de pó após o processo de limpeza com um pano seco.
- A limpeza foi concluída.

16. Descalcificação

A sua máquina de café dispõe de um programa integrado de descalcificação. O procedimento dura aproximadamente 30 minutos.

 O uso da IMPRESSA causa a sua calcificação. A calcificação depende do grau de dureza da água utilizada. A IMPRESSA reconhece quando uma descalcificação é necessária. É possível continuar a tirar café ou água quente/vapor. Recomendamos, porém, a realização da descalcificação (vide capítulo 16) nos próximos dias.

! Poderá adquirir numa loja especializada pastilhas de descalcificação da JURA originais, adequadas de forma ideal ao programa de descalcificação da sua IMPRESSA. Atenção: Não pode ser descartado o risco de danos no aparelho e de resíduos na água, caso sejam utilizados produtos de descalcificação não apropriados.

➔ Quando a sua máquina de café tiver de ser descalcificada, aparece no display a respectiva indicação. Poderá continuar a preparar café, água quente ou vapor e executar o programa de descalcificação mais tarde. O programa de descalcificação é iniciado com a máquina desligada. A sequência de descalcificação iniciada não deve ser interrompida.

! Na utilização do produto anticalcário, remova imediatamente todas as gotas do produto que venham a atingir superfícies sensíveis, especialmente de pedra natural e madeira, ou tome as devidas medidas de precaução.

Aguarde que o produto anticalcário tenha circulado totalmente e o depósito fique vazio. Nunca acrescente mais produto anticalcário.

- **DISPLAY** ABRASAR MAQUINA / SELECCI. PRODUTO
- Desligue a sua máquina de café através do botão Liga/Desliga .
- **DISPLAY** ADEUS
- Desmonte o bico Profi-Auto-Cappuccino (14).
- Remova o depósito de água.
- Prima a tecla de manutenção  até que seja exibida a seguinte mensagem:
- **DISPLAY** ESVAZIAR BANDEJA
- **DISPLAY** COLOCAR DESCALC.

➔ Dissolva totalmente o conteúdo de uma bandeja de blister (3 pastilhas) num recipiente com 0,5 litros de água e coloque essa solução no depósito de água. Monte novamente o depósito de água.

- Coloque um recipiente suficientemente grande sob o bico de água quente (Fig. 16).
- **DISPLAY** PRESS.BOT.MANUT. / COLOCAR DESCALC.
- **DISPLAY** MAQUINA DESCALC.
- O produto anticalcário sai do bico de água quente em intervalos. Após alguns intervalos, o produto anticalcário é passado directamente para a bandeja de gotas.
- **DISPLAY** ESVAZIAR BANDEJA. Ouve-se um sinal.
- **DISPLAY** COLOCAR AGUA

! Lave bem o depósito de água e encha-o com água fria da torneira. Coloque-o em seguida novamente na máquina.

- Coloque um recipiente suficientemente grande sob o bico de água quente (Fig. 16).
- **DISPLAY** PRESS.BOT.MANUT. / COLOCAR AGUA
- **DISPLAY** MAQUINA DESCALC.
- A água sai do bico de água quente em intervalos. Após alguns intervalos, a água é passada directamente para a bandeja de gotas.
- **DISPLAY** ESVAZIAR BANDEJA. Ouve-se um sinal.
- **DISPLAY** PRESS.BOT.MANUT.
- **DISPLAY** MAQUINA LAVANDO
- **DISPLAY** SELECCI. PRODUTO

 Após a descalcificação, limpar a frente de alumínio com um pano levemente humedecido.

17. Eliminação



As máquinas velhas devem ser eliminadas de forma a não agredirem o meio ambiente

As máquinas velhas contêm materiais valiosos que podem ser reciclados, pelo que devem ser entregues a centros especiais de aproveitamento. Por favor utilize os sistemas de recolha correctos para se desfazer das máquinas velhas.

18. Sugestões para um café perfeito

Bico de saída de café com altura ajustável

Poderá adaptar a saída de café ao tamanho da chávena (fig. 3).

Moagem

Leia o capítulo 3.5 «Ajuste do moinho».

Aquecer as chávenas

As chávenas podem ser aquecidas com água quente ou vapor. Quanto menor for a quantidade de café, tanto mais importante é o aquecimento da chávena.

Açúcar e creme

O café perde calor quando é mexido na chávena. O acréscimo de nata ou leite do frigorífico reduz bastante a temperatura do café.

19. Mensagens

DISPLAY	Causa	Solução
COLOCAR AGUA	O depósito de água está vazio.	Encher o depósito de água
	Flutuador com defeito	Lavar ou descalcificar o depósito de água
COLOCAR GRAOS	O reservatório de café está vazio	Encher com café
	Embora se tenha carregado café em grão, a indicação não se apaga	Tirar uma chávena de café. COLOCAR GRAOS apaga-se somente após a tiragem
ESVAZIAR BORRA	Reservatório de borras de café cheio	Esvaziar o reservatório de borras de café
	A bandeja foi colocada muito cedo após o esvaziamento	Colocar a gaveta somente após 10 segundos.
FALTA BANDEJA	A bandeja de gotas foi colocada incorrectamente ou falta	Colocar correctamente
LIMPAR MAQUINA	É necessário efectuar a limpeza	Executar o programa de limpeza (capítulo 15)
ABRASAR MAQUINA	É necessário efectuar uma descalcificação	Executar o programa de descalcificação (capítulo 16)
TROCAR FILTRO	Filtro gasto	Mudar o filtro (capítulo 6.2)
FALHA	Falha geral	1) – Desligar – Cortar a alimentação da rede – Ligar a máquina à rede – Ligar a máquina de café 2) Deixar a máquina de café ser controlada pelo serviço pós-venda da JURA

20. Problemas

Problema	Causa	Solução
Ruído muito alto no moinho	Corpo estranho no moinho	Continua a ser possível preparar café com pó pré-moído Deixar a máquina de café ser controlada pelo serviço pós-venda da JURA
Pouca espuma ao espumar leite	O bico Profi-Auto-Cappuccino está sujo Componentes do bico Profi-Auto-Cappuccino não estão montados correctamente	Limpe o bico Profi-Auto-Cappuccino (Capítulo 11) Verifique a montagem do bico Profi-Auto-Cappuccino
Na tiragem o café flui somente em gotas	Moagem muito fina Café pré-moído muito fino	Ajustar o moinho para uma moagem mais grossa Utilize café pré-moído mais grosso

Se as mensagens ou os problemas não tiverem sido resolvidos, dirija-se à loja especializada, ou directamente à JURA Elektroapparate AG.

21. Notas legais

Este Manual de Instruções contém as informações necessárias à utilização adequada, ao comando correcto e à manutenção correcta do aparelho.

O conhecimento e a observância das instruções contidas neste Manual de Instruções são condições para a utilização sem perigo e para a segurança no funcionamento e na manutenção.

Este Manual de Instruções não pode considerar todas as utilizações possíveis. O aparelho foi concebido somente para o uso privado doméstico.

Além disso, chamamos a atenção para o facto do conteúdo deste Manual de Instruções não constituir parte de qualquer acordo, aceitação ou vínculo legal anterior ou existente, nem alterar este último. Todas as obrigações de JURA Elektroapparate AG resultam do respectivo contrato de compra, que também inclui a regulamentação completa, única e exclusiva da garantia. Estas condições contratuais de garantia não são alargadas nem reduzidas pelo conteúdo deste Manual de Instruções.

O Manual de Instruções contém informações protegidas por direitos de autor. Sem prévia autorização por escrito de JURA Elektroapparate AG, não é permitido fotocopiá-lo nem traduzi-lo para outros idiomas.

24. Dados técnicos

Tensão:	230 V CA
Potência:	1450 W
Intensidade da corrente:	10 A
Teste de segurança:	
Consumo de energia em stand-by:	aprox. 3.5 Wh
Consumo de energia pronta para tirar café:	aprox. 11.5 Wh
Pressão da bomba:	estática, máx. 15 bar
Depósito de água	1.9 litros
Capacidade do reservatório de café em grão:	200 g
Capacidade do reservatório de borras de café:	máx. 16 doses
Comprimento do cabo:	aprox. 1.1 m
Peso:	9.8 kg
Dimensões (LxAxP):	28 x 34.5 x 44.5 cm

O aparelho atende às exigências das seguintes directivas CE:
73/23/CEE de 19.02.1973 «Directiva de baixa tensão» incluindo a Directiva de alteração 93/336/CEE.
89/336/CEE de 03.05.1989 «Directiva CEM» incluindo directiva de alteração 92/31/CEE.