



O manual da IMPRESSA J5



O «Manual da IMPRESSA» recebeu a aprovação do instituto alemão independente de controlo TÜV SÜD graças à sua fácil compreensão, ao seu conteúdo completo e ao seu rigor.

A sua IMPRESSA J5

MEDIDAS DE PROTECÇÃO IMPORTANTES	4
Elementos de comando e acessórios	8
Utilização conforme a finalidade	10
Pára a sua segurança	10
O manual da IMPRESSA J5	13
Descrição dos símbolos	14
Seja bem-vindo ao mundo da IMPRESSA!	15
1 IMPRESSA J5 – prazer pleno, estética perfeita	16
Finalmente, o café dos seus sonhos	16
Prazer pleno, estética perfeita	16
JURA na Internet	17
Knowledge Builder	17
2 Preparação e colocação em funcionamento	18
Volume de fornecimento	18
Montar	18
Encher o depósito de água	19
Encher o reservatório de grãos	19
Primeira colocação em funcionamento	20
Colocar e activar o filtro	21
Medir e ajustar a dureza da água	23
Ajustar o moinho	24
Ligar	25
Desligar (stand-by)	25
3 Conheça as opções de controlo	26
Preparação premindo simplesmente um botão	26
Ajustes únicos antes e durante a preparação	27
Definição permanente de acordo com o tamanho da chávena	28
Definições permanentes no modo de programação	29
Consultar as informações e o estado de manutenção	31
4 Receitas	34
5 Preparação com um simples toque de botão	40
Dicas de baristas	40
Espresso	41
Café	42
Cappuccino	42
Café pré-moído	43

Leite quente	44
Água quente.....	45
6 Definições permanentes de acordo com o tamanho da chávena	47
7 Definições permanentes no modo de programação	48
Produtos	48
Modo de poupança de energia	49
Hora	50
Hora de ligação programável.....	51
Hora de desactivação programável	51
Unidade de medida da quantidade de água/formato das horas	52
Idioma	53
8 Manutenção	54
Sugestões pára a manutenção	54
Lavar o aparelho.....	54
Mudar o filtro	55
Limpar o aparelho	57
Descalcificar o aparelho	59
Lavar o bocal Profi-Auto-Cappuccino.....	62
Limpar o bocal Profi-Auto-Cappuccino.....	62
Desmontar o bocal Profi-Auto-Cappuccino	64
Remover os resíduos	64
Limpar o reservatório de grãos.....	65
Descalcificar o depósito de água.....	65
9 Cartucho de filtro CLARIS plus – água pára um café perfeito	67
Água fresca como de uma nascente	67
A qualidade não reconhece compromissos	67
10 »A especialidade do leite«	75
11 Acessórios e serviço pós-venda	77
12 Mensagens no visor resumido	87
13 Eliminação de falhas	89
14 Transporte e eliminação ecológica	91
Transporte / esvaziar o sistema.....	91
Eliminação	91
15 Dados técnicos	92
16 Tecnologias-chave e o sortido IMPRESSA	94
17 Endereços da JURA	99
Índice remissivo	101

MEDIDAS DE PROTECÇÃO IMPORTANTES

Estas medidas de protecção aplicam-se a todas a máquinas com testes de segurança UL (ver placa sinalética e capítulo 15, »Dados técnicos«).

Respeite as precauções de segurança básicas

Ao utilizar aparelhos eléctricos, as precauções de segurança básicas devem ser sempre respeitadas de modo a reduzir o risco de incêndio, choques eléctricos e/ou ferimentos, incluindo as seguintes precauções:

- Leia todas as instruções.
- Não toque em superfícies quentes. Utilize pegas ou puxadores.
- Para proteger contra incêndios, choques eléctricos e ferimentos, não introduza fios, fichas ou o corpo da máquina em água ou noutros líquidos.
- Sempre que forem utilizados aparelhos pelas crianças ou junto das mesmas, é necessária uma supervisão atenta.
- Quando não estiver a ser utilizado ou antes da limpeza, desligue da tomada. Antes de colocar ou remover peças e antes da limpeza deixe o aparelho arrefecer.
- Não utilize o aparelho quando o fio ou a ficha estiver danificada, após avarias ou se o aparelho tiver sido danificado de outra forma. Para verificações, reparações ou regulações, entregue o aparelho no serviço de pós-venda autorizado mais próximo.
- A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode resultar em incêndio, choque eléctrico ou ferimentos.
- Não utilizar ao ar livre.
- Não permita que o fio fique pendurado na extremidade de uma mesa ou balcão, ou esteja em contacto com superfícies quentes.
- Não coloque o aparelho sobre ou próximo de um queimador quente a gás ou eléctrico, ou num forno aquecido.

GUARDAR ESTAS INSTRUÇÕES

- Primeiro, a ficha deverá ser sempre conectada ao aparelho, apenas depois deverá ser conectada à tomada. Para desconectar, rode todos os comandos para »OFF«, depois, remova a ficha da tomada.
- Não utilize o aparelho para outros fins.
- Ao libertar o vapor quente, proceda com bastante cuidado.
- Apenas para uso doméstico.
- a. O fio eléctrico fornecido é curto de modo a reduzir o risco resultante de emaranhados ou de tropeçamentos no caso de fios compridos.
A sua IMPRESSA tem uma ficha com terra de 3 pinos.
- b. Existem fios de extensão mais compridos que podem ser utilizados se forem tomadas medidas de precaução durante a sua utilização.
- c. Se for utilizado um fio de extensão,
 1. a tensão eléctrica assinalada no fio de extensão tem de ser, pelo menos, tão elevada como a tensão eléctrica do aparelho, e
 2. se o aparelho tiver ligação à terra, o fio de extensão deverá ter ligação à terra e ter 3 condutores, e
 3. o fio mais comprido deve ser colocado de modo que não fique pendurado em balcões ou mesas, pois, de contrário, as crianças poderão puxá-lo ou tropeçar.
- Como característica de segurança, esta ficha adapta-se a uma tomada polarizada apenas de uma forma.
- Se a ficha não se adaptar totalmente à tomada, vire a ficha ao contrário. Se, mesmo assim, não for possível, contacte um electricista qualificado.
- Não altere a ficha nem tente ignorar esta característica de segurança.

Aviso

Para reduzir o risco de incêndio ou choque eléctrico, não remova as tampas de serviço. Não existem peças reparáveis pelo utilizador no interior. As reparações apenas devem ser realizadas por pessoal autorizado.

Cuidado

Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Todos os tipos de manutenção, excepto a limpeza e a manutenção pelo utilizador, devem ser realizados por um representante do serviço pós-venda:

- Não introduza a base na água nem a tente desmontar.
- Para reduzir o risco de incêndio ou choque eléctrico, não remova a base. Não existem peças reparáveis pelo utilizador no interior. As reparações apenas devem ser realizadas por pessoal de assistência autorizado.
- Verifique a tensão para se certificar de que a tensão indicada na placa de características corresponde à tensão existente.
- Nunca utilize água tépida ou quente para encher o recipiente de água! Utilize apenas água fria.
- Durante o funcionamento, mantenha as suas mãos e o fio afastados das peças quentes do aparelho.
- Nunca limpe com pós abrasivos ou materiais duros.

NUNCA FAZER (ou a sua protecção de garantia será anulada):

- Nunca encha o moinho ou o funil do café moído (passagem para o moinho) com café instantâneo, mistura de chocolate, etc. A funcionalidade da câmara de fervura poderá ser danificada.
- Nunca encha o distribuidor de grãos com grãos de café revestidos com açúcar. Em caso de dúvidas, contacte o seu revendedor.
- Nunca encha o reservatório de grãos com algo que não seja grãos de café (p.ex. chocolate, arroz, nozes, especiarias, ou seja, nada excepto grãos de café torrados).
- Nunca utilize a máquina para algo que não esteja descrito no Manual do Utilizador. Em caso de dúvidas, contacte o seu revendedor.

Elementos de comando e acessórios

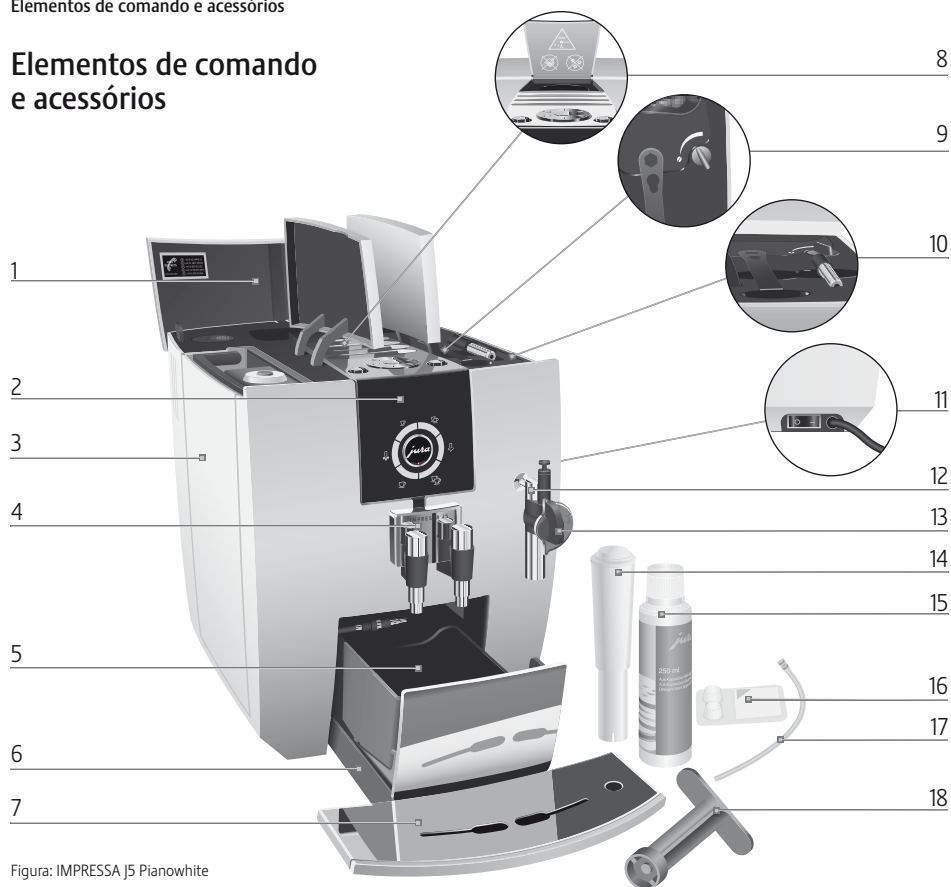
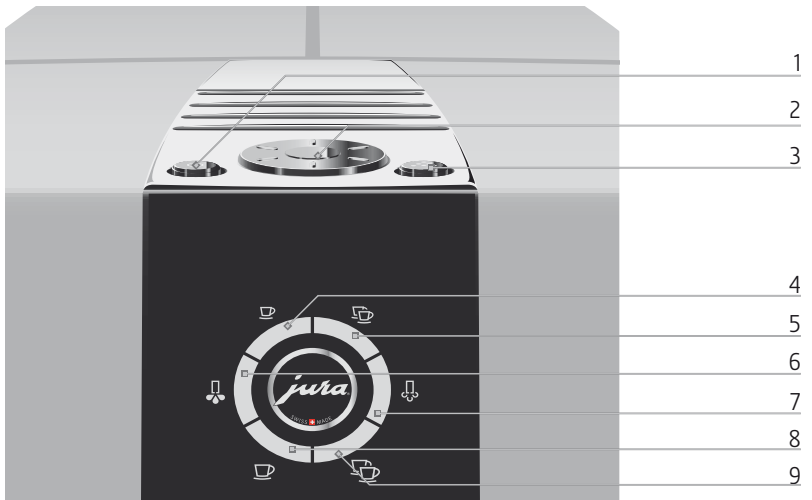





Figura: IMPRESSA J5 Pianowhite







- | | | | |
|---|---|----|---|
| 1 | Reservatório de grãos com tampa protectora do aroma | 8 | Funil de enchimento de café pré-moído |
| 2 | Visor resumido | 9 | Selector do grau de moagem |
| 3 | Depósito de água | 10 | Compartimento de arrumação com colher de dosagem e bocal de água quente |
| 4 | Bocal de saída de café com altura/largura ajustável | 11 | Interruptor principal e cabo de ligação (na lateral) |
| 5 | Depósito de borras de café | 12 | Connector System® para a mudança de bocais |
| 6 | Bandeja de recolha de água | 13 | Bocal Profi-Auto-Cappuccino |
| 7 | Base para chávenas | 14 | Cartucho de filtro CLARIS plus |
| | | 15 | Produto de limpeza automática para cappuccino JURA |
| | | 16 | Pastilhas de limpeza da JURA |
| | | 17 | Tubo de sucção do leite |
| | | 18 | Chave do moinho |



Lado superior do aparelho

- 1  Tecla Liga/Desliga
- 2  Rotary Switch
- 3  Botão de manutenção

Visor

- 4  Tecla 1 espresso
- 5  Tecla 2 espressos
- 6  Tecla água quente
- 7  Tecla vapor
- 8  Tecla 1 café
- 9  Tecla 2 cafés

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 incorrecta. 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 estas instruções. Mantenha o presente manual nas proximidades da IMPRESSA e entregue-o, se for o caso, ao próximo proprietário.

Pára a sua segurança



Leia atentamente e respeite as importantes instruções de segurança apresentadas a seguir.

Assim, evita-se o perigo de morte por choque eléctrico:

- Nunca utilize o aparelho se este ou o seu cabo de ligação à rede apresentar danos.
- Em caso de sinais de danos, como, por exemplo, cheiro a queimado, desligue o aparelho imediatamente da rede e entre em contacto com o serviço pós-venda da JURA.
- Se o cabo deste aparelho vier a ser danificado, o mesmo tem de ser reparado directamente pela JURA ou por um posto autorizado de serviço pós-venda da JURA.
- Certifique-se de que a IMPRESSA e o cabo de ligação não se encontram nas proximidades de superfícies quentes.
- Preste atenção para que o cabo de ligação não seja prensado nem encostado a arestas vivas.
- Não abra, não repare, nem efectue qualquer alteração não descrita no manual da IMPRESSA. O aparelho contém peças condutoras de corrente eléctrica. Se ele for aberto, isso representará perigo de morte. As reparações apenas devem ser executadas por postos autorizados de serviço pós-venda da JURA. Apenas devem ser utilizadas peças sobressalentes e acessórios originais.

Perigo de queimaduras e escaldaduras em todas as saídas e no bocal:

- Coloque o aparelho fora do alcance de crianças.
- Não toque em peças quentes. Utilize os punhos previstos.
- Tenha atenção para que o respectivo bocal esteja correctamente montado e limpo. Numa montagem incorrecta ou em caso de entupimento, o bocal ou as peças do bocal podem soltar-se.

Um aparelho danificado não é seguro e poderá ser causa de incêndio ou ferimentos. Para evitar danos e consequentes perigos de ferimentos e incêndio:

- Nunca deixe o cabo de ligação pendurado. O cabo de ligação poderá representar perigo de queda ou poderá ser danificado.
- Proteja a IMPRESSA contra elementos climáticos como chuva, geada ou raios solares directos.
- Não mergulhe a IMPRESSA, o seu cabo ou as suas ligações em água.
- Não coloque a IMPRESSA ou as suas peças na máquina de lavar loiça.
- Antes de efectuar trabalhos de limpeza na IMPRESSA, desligue-a através do interruptor principal. Limpe a IMPRESSA sempre com um pano húmido, mas nunca molhado. Proteja-a contra salpicos de água constantes.
- Conecte o aparelho apenas a uma fonte de electricidade, conforme indicado na placa de características. A placa de características está localizada no lado inferior da sua IMPRESSA. Para mais informações sobre os dados técnicos, consulte o capítulo 15 »Dados técnicos«.
- Utilize apenas os acessórios originais de conservação da JURA. Os acessórios não recomendados expressamente pela JURA podem danificar a IMPRESSA.
- Não utilize grãos de café tratados com aditivos ou caramelizados.
- Encha o depósito de água apenas com água limpa e fria.
- Em caso de ausência por um período de tempo prolongado, desligue o aparelho no interruptor principal.

Informações importantes

As pessoas, inclusivamente as crianças, que

- não estão aptas a utilizar o aparelho devido
- às suas faculdades mentais ou à sua inexperiência

não devem utilizar o aparelho sem a supervisão ou orientação de uma pessoa responsável.

Segurança na utilização cartuchos do filtro CLARIS plus:

- Guarde os cartuchos do filtro CLARIS plus fora do alcance de crianças.
- Guarde os cartuchos do filtro CLARIS plus num lugar seco na embalagem fechada.
- Proteja os cartuchos contra o calor e a acção directa da luz do Sol.
- Não utilize cartuchos do filtro CLARIS plus que estejam danificados.
- Não abra os cartuchos de filtro CLARIS plus.

O manual da IMPRESSA J5

Segure o manual da sua IMPRESSA J5 na mão. As informações contidas neste manual ajudá-lo-ão a conhecer a sua IMPRESSA de forma rápida e segura, com toda a sua diversidade de funções.

O capítulo 2 »Preparação e colocação em funcionamento« mostra, passo-a-passo, como montar e preparar a IMPRESSA pára o funcionamento.

O capítulo 3 »Conheça as opções de comando« é especialmente recomendado na fase de familiarização com a sua IMPRESSA. Este capítulo convida-o a descobrir, de modo activo, toda a gama de possibilidades pára um prazer individual ao preparar o seu café.


Como na JURA o café e as especialidades de café se encontram no centro das atenções, colocamos à disposição no capítulo 4 »Receitas« algumas ideias deliciosas especialmente seleccionadas pára si.

Todos os demais capítulos destinam-se a consultas posteriores.

Aproveite as informações contidas no manual da IMPRESSA J5, torne-se um profissional na preparação de café, torne-se um verdadeiro barista!

Descrição dos símbolos

Advertências

 CUIDADO	Observe sempre as informações assinaladas com CUIDADO ou ATENÇÃO e os respectivos criptogramas. A palavra ATENÇÃO alerta para eventuais ferimentos graves e a palavra CUIDADO alerta para eventuais ferimentos ligeiros.
CUIDADO	CUIDADO alerta sobre os comportamentos que podem causar danos na máquina.

Simbologia utilizada

i	Notas e sugestões pára facilitar ainda mais o manuseamento da sua IMPRESSA.
@	Referências à oferta on-line da JURA com informações interessantes e úteis: www.jura.com
▶	Solicitação de acção. Aqui o utilizador é solicitado a executar uma acção.

Seja bem-vindo ao mundo da IMPRESSA!

Estimado cliente,

Muito obrigado pela confiança demonstrada ao adquirir a sua máquina JURA IMPRESSA. Os nossos aparelhos, produzidos na Suíça, já receberam a aprovação crítica e independente de testadores de produtos e júris em concursos de design. Não medimos esforços para que esta máquina inteiramente automática para 2 chávenas de café/espresso proporcione horas de prazer por muitos anos, não apenas a si mesmo, mas também à sua família e às suas visitas. Basta premir o botão para obter um café perfeito.

No manual da sua IMPRESSA, aprenderá tudo o que deve saber sobre o manuseio e os ajustes personalizados. Neste manual, encontrará também a solução para problemas com calcário e dicas importantes para cuidar bem da máquina. De forma especial, gostaríamos de despertar a sua fantasia com atraentes receitas de café e convidá-lo a tirar partido diariamente da variada gama de funções da sua máquina automática JURA.

Desejamos-lhe muitos momentos de prazer e satisfação com a sua IMPRESSA.

Com os melhores cumprimentos



Emanuel Probst
General Manager

1 IMPRESSA J5 – prazer pleno, estética perfeita

Finalmente, o café dos seus sonhos

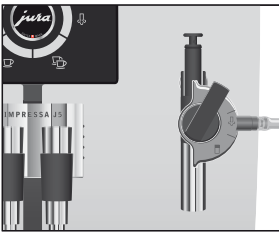
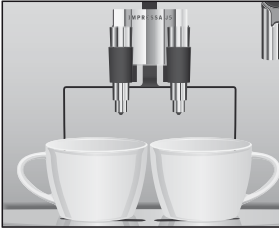
A JURA fabrica máquinas automáticas de café/espresso da mais alta qualidade, capazes de criar o melhor sabor e o melhor aroma a partir de cada mistura e tipo de torrefacção. Isso é possível graças ao nosso singular e inteligente sistema de pré-infusão, associado à grande dedicação pelos detalhes.

Prazer pleno, estética perfeita

O design completo e sem compromissos da IMPRESSA J5 mimia os apreciadores da estética logo à primeira vista. Os »gourmets« entram em delírio ao concretizarem as suas fantasias de café e viverem uma nova dimensão de prazer com ristretto, espresso, café crème, cappuccino, latte macchiato e muitas outras especialidades na moda. O caminho a percorrer é muito simples, pois o conceito de utilização inovador não deixa nenhum desejo por satisfazer quanto à sua simplicidade. E a iluminação integrada das chávenas coloca qualquer especialidade de café na luz correcta.



- Beleza deslumbrante
As linhas claras, sem excesso de enfeites, e os materiais nobres marcam o design da linha J da IMPRESSA. Todos os detalhes foram pensados de modo preciso e formam uma totalidade estética que cativa de todos os ângulos. Isso faz da linha J da IMPRESSA um verdadeiro objecto decorativo que encontra um espaço em qualquer lugar graças às suas dimensões compactas.
- Pura ergonomia
Os elementos de comando alinhados ao centro com o Rotary Switch, de concepção única, e um visor resumido que fala a sua língua permitem satisfazer depressa e intuitivamente aos seus desejos de café. Neste caso, o seu gosto encontra-se em primeiro plano. Selecciona simplesmente o aroma do café, a quantidade de água e a temperatura de acordo com as suas preferências pessoais. Mesmo na água quente você pode seleccionar entre três níveis de temperatura. Os acessórios, como a colher de dosagem e o bocal de água quente, podem ser guardados no compartimento de arrumação, onde se encontram sempre à mão.



- Bocal de saída de café com altura/largura ajustável
Uma outra inovação consiste no bocal de saída de café com altura/largura ajustável. Ele pode ser ajustado de forma exacta às mais diversas alturas e diâmetros das chávenas. Isso evita salpicos de café e garante um creme delicioso com uma consistência ideal.
- Connector System®
Permite a utilização do bocal standard Profi-Auto-Cappuccino pára uma espuma perfeita de leite ou pára leite quente, de um bocal de água quente pára um jacto uniforme de água e, opcionalmente, de um bocal de espuma de dois níveis.

Pára mais informações, consulte o capítulo 11 »Acessórios e serviço pós-venda«.

JURA na Internet

Visite-nos na Internet.

- @ No endereço www.jura.com encontrará informações actuais interessantes sobre a sua IMPRESSA e sobre o tema café.

Knowledge Builder

Poderá conhecer a sua IMPRESSA J5 de forma divertida no computador.

- @ O Knowledge Builder está à sua disposição no endereço www.jura.com. O seu amigo interactivo LEO ajudá-lo-á, explicando as vantagens e a operação da sua IMPRESSA.

2 Preparação e colocação em funcionamento

Este capítulo faculta as informações necessárias para a utilização correcta da sua IMPRESSA. Ele explica como preparar a sua IMPRESSA passo-a-passo para a sua primeira utilização.

Volume de fornecimento

No volume de fornecimento estão incluídos:

- A sua máquina de café automática JURA IMPRESSA
- O Welcome Pack, que contém:
 - O manual da IMPRESSA J5
 - IMPRESSA J5 – Resumo das informações mais importantes
 - Cartucho de filtro CLARIS plus
 - Prolongamento para o cartucho do filtro
 - Chave do moinho
 - Tubo de sucção do leite
 - Pastilhas de limpeza da JURA
 - Vareta de teste Aquadur®
 - Produto de limpeza automática para cappuccino JURA
- Presente JURAWorld of Coffee

Guarde a embalagem da IMPRESSA. Ela serve como protecção para o transporte da máquina.

Montar

Ao instalar a sua IMPRESSA, observe os seguintes pontos:

- Coloque a IMPRESSA numa superfície horizontal e resistente à água.
- Escolha um local no qual a sua IMPRESSA fique protegida contra sobreaquecimento.

Encher o depósito de água

CUIDADO

Pára garantir o bom sabor do café, recomendamos a mudança diária da água.

Leite, água mineral ou outros líquidos podem danificar o reservatório de água ou o aparelho.

- ▶ Encha o reservatório de água exclusivamente com água limpa e fria.
-

- ▶ Abra a tampa do depósito de água.
- ▶ Remova o depósito de água e lave-o com água fria.
- ▶ Encha o depósito de água com água fria da torneira e coloque-o novamente no aparelho.
- ▶ Feche a tampa do depósito de água.

Encher o reservatório de grãos

CUIDADO

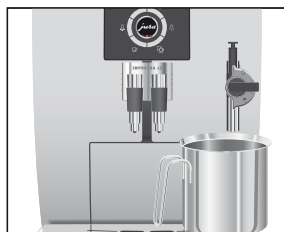
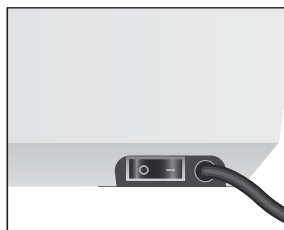
O reservatório de grãos possui uma tampa protectora do aroma. Ela preserva o aroma dos grãos de café por mais tempo.

Os grãos de café tratados com aditivos (por exemplo, açúcar) e cafés pré-moídos ou secos por congelamento danificam o moinho.

- ▶ Encha o reservatório de grãos apenas com grãos de café não tratados.
-

- ▶ Abra a tampa do reservatório de grãos e remova a tampa protectora do aroma.
- ▶ Remova a sujidade e os resíduos eventualmente existentes no reservatório de grãos.
- ▶ Em aparelhos novos, encontra-se uma folha informativa no reservatório de grãos. Remova essa folha informativa.
- ▶ Coloque os grãos de café no reservatório, feche a tampa protectora do aroma e a tampa do reservatório de grãos.









Primeira colocação em funcionamento

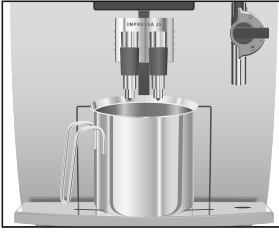


Perigo de morte por choque eléctrico se a máquina for utilizada com cabo de ligação danificado.

- ▶ Nunca utilize o aparelho se o cabo de ligação apresentar danos.

Pré-requisito: o depósito de água está cheio.

- ▶ Insira a ficha da corrente na tomada eléctrica.
-  ▶ Ligue a IMPRESSA através do interruptor principal no lado direito do aparelho.
A tecla Liga/Desliga  acende (stand-by).
-  ▶ Prima a tecla Liga/Desliga pára ligar a IMPRESSA.
O Rotary Switch acende. No visor é exibido **SPRACHE DEUTSCH**.
-  ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido o idioma pretendido.
Por exemplo, **IDIOMA PORTUGUES**.
-  ▶ Prima o Rotary Switch pára confirmar a língua.
No visor é exibido **OK** por breves instantes pára confirmar o ajuste.
PRESSIÖNAR MANUTENÇAO, o botão de manutenção  acende.
- ▶ Coloque um recipiente por baixo do bocal Profi-Auto-Cappuccino.
-  ▶ Prima o botão de manutenção.
SISTEMA ENCHENDO, o sistema é enchido com água. Verifica-se a saída de um pouco de água pelo bocal Profi-Auto-Cappuccino.
Esse processo pára automaticamente, no visor é exibido **AGUEDENDO**.
PRESSIÖNAR MANUTENÇAO, o botão de manutenção  acende.



Colocar e activar o filtro

- ▶ Coloque um recipiente por baixo do bocal de saída de café.
- ⚠ ▶ Prima o botão de manutenção.
O aparelho inicia a lavagem, o processo é parado automaticamente.
No visor é exibido **FRONTO**, a sua IMPRESSA está pronta a funcionar.

i Após a preparação da primeira especialidade de café, no visor poderá ser exibido **ENCHER CAFE**, caso o moinho ainda não esteja totalmente cheio com grãos de café. Nesse caso, prepare mais uma especialidade de café.

A sua IMPRESSA não precisará de ser descalcificada se utilizar o cartucho de filtro CLARIS plus.

i Realize o processo »Colocar o filtro« sem interrupções. Assim, o bom funcionamento da sua IMPRESSA está garantido.

@ Também poderá experimentar o procedimento »Colocar o filtro« on-line. Visite o Knowledge Builder na página www.jura.com.

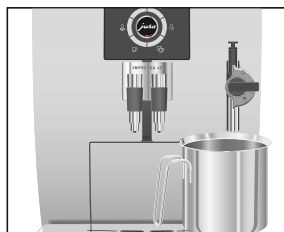
Pára mais informações sobre o cartucho de filtro CLARIS plus, consulte o capítulo 9 »Cartucho de filtro CLARIS plus – água pára um café perfeito«.




i O filtro deverá ser mudado após dois meses. Controle o tempo de utilização através do disco com data localizado no suporte do cartucho.

Pré-requisito: no visor é exibido **FRONTO**.

- ⌚ ▶ Prima o Rotary Switch até **MANUTENCAO** ser exibido no visor.
- ⌚ ▶ Rode o Rotary Switch até **FILTRO --** ser exibido.
- ⌚ ▶ Prima o Rotary Switch pára entrar no tópic de programa.
No visor é exibido **NAO --**

2 Preparação e colocação em funcionamento



- ▶ Rode o Rotary Switch até **SIM** ✓ ser exibido.
- ▶ Prima o Rotary Switch pára confirmar este ajuste.
No visor é exibido **OK** por breves instantes pára confirmar o ajuste.
COLOCAR, o botão de manutenção  acende.
- ▶ Retire o cartucho de filtro CLARIS plus e a extensão do cartucho de filtro do Welcome Pack.
- ▶ Encaixe a extensão em cima no cartucho do filtro.
- ▶ Remova e esvazie o depósito de água.
- ▶ Abra o suporte do cartucho e encaixe o cartucho no depósito de água, pressionando-o levemente.
- ▶ Feche o suporte do cartucho. Ouvi-lo-á a encaixar.
- ▶ Encha o depósito de água com água fria da torneira e coloque-o novamente no aparelho.
- ▶ Coloque um recipiente (mín. 500 ml) por baixo do bocal Profi-Auto-Cappuccino.
- ▶ Rode a alavanca rotativa do bocal pára a posição vapor .
-  ▶ Prima o botão de manutenção.
FILTRO ENXAGUANDO. Segue-se a saída de água pelo bocal.
- i** Poderá interromper a lavagem do filtro a qualquer altura, pára isso, prima uma tecla à descrição.
- i** A água pode apresentar uma leve alteração da cor. Isso não é prejudicial à saúde e não altera o sabor.

A lavagem do filtro pára automaticamente após aprox. 500 ml. No visor é exibido **AQUECENDO**, depois, é exibido **PRONTO**. O filtro está activado.

Medir e ajustar a dureza da água

Quanto mais dura for a água, maior será a frequência com a qual a IMPRESSA terá de ser descalcificada. Portanto, é importante efectuar o ajuste da dureza da água.







- i** Não é possível ajustar a dureza da água se for utilizado o cartucho de filtro CLARIS plus e o filtro estiver activado.
- i** A dureza da água foi ajustada por fábrica para 16° dH (dureza alemã).
- i** A dureza da água pode ser ajustada para entre 1° dH e 30° dH. Ela também pode ser desactivada, isto é, a IMPRESSA não comunica quando tem de ser descalcificada.

A dureza da água pode ser medida através da vareta de teste Aquadur® contida no Welcome Pack.

- ▶ Coloque a vareta por baixo da água corrente da torneira por um curto período de tempo (1 segundo). Sacuda a vareta para remover o excesso de água.
- ▶ Aguarde durante aprox. um minuto.
- ▶ Leia o grau de dureza através da alteração da cor da vareta de teste Aquadur® e da descrição contida na embalagem. Agora, poderá ajustar a dureza da água.

Exemplo: alterar a dureza da água de 16° dH para 25° dH.

Pré-requisito: no visor é exibido **PRONTO**.

-  ▶ Prima o Rotary Switch **até**, ser exibido **MANUTENCAO** no visor.
-  ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido **DUREZA**.
-  ▶ Prima o Rotary Switch para entrar no tópico do programa. No visor é exibido **16° dH**.
-  ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido **25° dH**.
-  ▶ Prima o Rotary Switch para confirmar o ajuste. No visor é exibido **OK** por breves instantes, a dureza da água está ajustada.
DUREZA
-  ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido **EXIT**.

- ▶ Prima o Rotary Switch pára abandonar o modo de programação.
No visor é exibido **FRONTO**.

Ajustar o moinho

CUIDADO

Poderá ajustar o moinho pára o grau de torrefacção do seu café.

Se o grau de moagem for ajustado com o moinho parado, há perigo de danos no selector do grau de moagem.

- ▶ Ajuste o grau de moagem apenas com o moinho em funcionamento.

O ajuste correcto do grau de moagem pode ser reconhecido através da saída uniforme do café pelo bocal de saída de café. Além disso, obtém-se um creme fino e espesso. Recomendação:

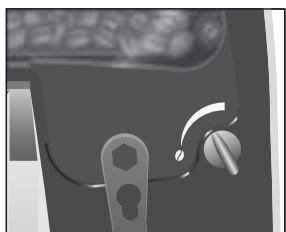
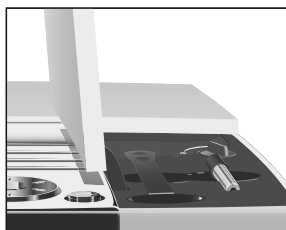
- Para uma torrefacção clara, ajuste um grau de moagem fino.
 - Se o grau de moagem estiver ajustado **muito fino**, o café apenas sai em gotas do bocal de saída de café.
- Para uma torrefacção escura, ajuste um grau de moagem grosso.
 - Em caso de um grau de moagem **muito grosso**, o café sai rápido demais do bocal de saída de café.

Exemplo: como alterar o grau de moagem **durante** a preparação de um café.

- ▶ Abra a tampa do compartimento de arrumação.
- ▶ Coloque uma chávena por baixo do bocal de saída de café.
- ☞ ▶ Prima a tecla 1 café.

O moinho é ligado, no visor é exibido **1 CAFE**. Depois, o aroma do café é indicado por breves instantes.

- ▶ Coloque o selector do grau de moagem na posição desejada **durante** o funcionamento do moinho.
O café é preparado, o grau de moagem foi ajustado.



Ligar

A lavagem é solicitada automaticamente quando a IMPRESSA é ligada.

Pré-requisito: o interruptor principal da IMPRESSA está ligado e a tecla Liga/Desliga ☺ acende (stand-by).

- ☺ ▶ Prima a tecla Liga/Desliga pára ligar a IMPRESSA.

AGUECENDO

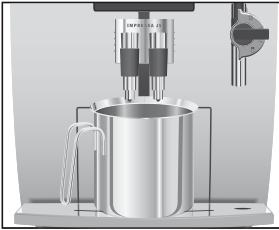
PRESSIONAR MANUTENCAO, o botão de manutenção ☹ acende.

- ▶ Coloque um recipiente por baixo do bocal de saída de café.

- ☹ ▶ Prima o botão de manutenção.

O aparelho inicia a lavagem, o processo é parado automaticamente.

No visor é exibido **PRONTO**, a sua IMPRESSA está pronta a funcionar.



Desligar (stand-by)

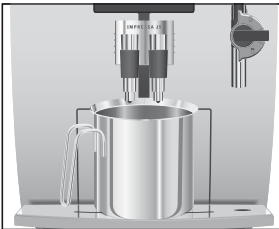
O sistema é lavado automaticamente quando a IMPRESSA é desligada.

- ▶ Coloque um recipiente por baixo do bocal de saída de café.

- ☺ ▶ Prima a tecla Liga/Desliga.

O sistema é lavado. No visor é exibido **ENXAGUANDO**, o processo é parado automaticamente.

A IMPRESSA está desligada (stand-by), o símbolo Liga/Desliga ☺ acende.



3 Conheça as opções de controlo

A IMPRESSA prepara uma especialidade de café, bastando pára tal premir um botão. Além disso, ela oferece a possibilidade de definir individualmente o aroma e a temperatura do café bem como a quantidade de água.

Neste capítulo, todas as opções de controlo da sua máquina são apresentadas através de exemplos. Pára que se possa familiarizar com a sua IMPRESSA, recomendamos que utilize activamente as informações contidas neste capítulo. Vai valer a pena.

Conheça as opções de controlo em seguida:

- Preparação premindo simplesmente um botão
- Ajustes únicos **antes** e **durante** a preparação
- Definição permanente de acordo com o tamanho da chávena
- Definições permanentes no modo de programação

i Enquanto a máquina prepara uma especialidade de café, a preparação pode sempre ser interrompida. Pára isso, prima uma tecla qualquer.

@ Caso prefira conhecer a sua IMPRESSA divertindo-se no computador, poderá utilizar o programa interactivo Knowledge Builder na página www.jura.com.

Preparação premindo simplesmente um botão

Prepare seu o café favorito, premindo apenas um botão.

A preparação de todas as especialidades de café premindo simplesmente um botão ocorre sempre da seguinte forma.

Exemplo: preparação de um espresso.

Pré-requisito: no visor é exibido **FRONTO**.

- ▶ Coloque uma chávena pára espresso por baixo do bocal de saída de café.

- ☞ ▶ Prima a tecla 1 espresso.

No visor é exibido **1 ESPRESSO**. Depois, é indicado por breves instantes o aroma do café.

A quantidade de água predefinida corre pára a chávena, a preparação é parada automaticamente.

No visor é exibido **FRONTO**.

Ajustes únicos antes e durante a preparação

Antes e durante a preparação, pode mudar o aroma do café e a quantidade de água. Esses ajustes não são guardados.

Todos os ajustes únicos antes e durante a preparação são feitos desta forma.

Alterar o aroma do café antes da preparação

Podem ser ajustados os seguintes aromas de café:

- Suave
- Normal
- Forte
- Extra

Exemplo: preparar um café **forte**.

Pré-requisito: no visor é exibido **FRONTO**.

- ▶ Coloque uma chávena por baixo do bocal de saída de café.



- ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido **FORTE**.

- ☞ ▶ Prima a tecla 1 café **até** ser exibido **FORTE**.

No visor é exibido **1 CAFE**, depois, é exibido **FORTE**.

A quantidade de água ajustada corre pára a chávena. A preparação é parada automaticamente, no visor é exibido **FRONTO**.

Alterar a quantidade de água durante a preparação

Exemplo: prepara um café com **110 ML**.

Pré-requisito: no visor é exibido **FRONTO**.

- ▶ Coloque uma chávena por baixo do bocal de saída de café.

- ☞ ▶ Prima a tecla 1 café.

No visor é exibido **1 CAFE**, depois, é exibida brevemente a dureza.

- ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido **110 ML.**
A quantidade de água ajustada corre pára a chávena. A preparação é parada automaticamente, no visor é exibido **PRONTO.**

Definição permanente de acordo com o tamanho da chávena

Pode adaptar a quantidade de água de todas as especialidades de café, a água quente e o vapor de forma permanente ao tamanho da chávena. A quantidade de água é ajustada como mostrado no exemplo que se segue. Em todas as preparações seguintes, essa quantidade de água será produzida.

O ajuste permanente pára todas as especialidades de café de acordo com o tamanho da chávena é feito do seguinte modo.

Exemplo: ajusta a quantidade de água pára um espresso de **forma permanente.**

Pré-requisito: no visor é exibido **PRONTO.**

- ▶ Coloque uma chávena pára espresso por baixo do bocal de saída de café.
- ▶ Prima 1 e **mantenha** a tecla 1 espresso premida.
No visor é exibido **1 ESPRESSO.**
- ▶ **Mantenha** a tecla 1 espresso premida até ser exibido **SUFICIENTE CAFE ?.**
- ▶ Solte a tecla 1 espresso.
A preparação do café é iniciada e a chávena é cheia com o espresso.
- ▶ Assim que a quantidade de espresso na chávena for suficiente, prima uma tecla qualquer.
A preparação do espresso pára. No visor é exibido por breves instantes **OK.** A quantidade de água pára um espresso foi guardada de forma permanente.

i Pode alterar este ajuste a qualquer altura, bastando repetir o procedimento.

Definições permanentes no modo de programação

Poderá adaptar a sua IMPRESSA aos seus tipos e especialidades de café pessoais. Rodando e premindo simplesmente o Rotary Switch, poderá navegar através dos passos de programa e guardar os ajustes pretendidos de modo permanente.

Poderá realizar os seguintes ajustes com o Rotary Switch:

Tópico de programa	Sub-tópico	Descrição
MANUTENCAO	ENXAGUAR FILTRO LIMPAR DESCALC.	▶ Seleccionar o programa de manutenção pretendido. Se não realizar uma acção, o modo de programação é abandonado automaticamente após aprox. 5 segundos.
PRODUTO	ESCOLHER PRODUTO	▶ Seleccionar os seus ajustes para as especialidades de café, vapor e água quente.
FILTRO -/✓	SIM ✓ NAO -	▶ Seleccionar se pretende operar a sua IMPRESSA com ou sem cartucho de filtro CLARIS plus.
DUREZA (apenas é exibido quando o filtro não está activo)	INACTIVO 1° dH - 30° dH	▶ Ajustar a dureza da água.
ENERGIA -/✓	ECONOMIZAR - ECONOMIZAR ✓	▶ Seleccionar um modo de poupança de energia.
HORAS	-- --	▶ Ajustar a hora.
MAQUINA EM	-- --	▶ Ajustar a hora de ligação.
DESLIG. EM	INACTIVO 0,5 HORAS - 15 HORAS	▶ Ajustar a hora de desactivação.
INFORMACAO	PRODUTO LIMPAR DESCALC. (apenas quando o filtro não está activado) FILTRO (apenas com filtro activo)	▶ Mantenha-se informado sobre todas as especialidades de café preparadas e chame o estado de manutenção.




3 Conheça as opções de controlo

Tópico de programa	Sub-tópico	Descrição
VISOR	NL / OZ 24 H / AM PM	▶ Seleccionar a unidade da quantidade de água e o formato das horas.
IDIOMA	DEUTSCH ENGLISH FRANCAIS ITALIANO NL	▶ Seleccionar o idioma desejado.
EXIT	-	▶ Abandonar o modo de programação.







Os ajustes no modo de programação são sempre feitos da mesma maneira.




Exemplo: alterar a temperatura de 1 espresso de **NORMAL** para **ALTA**.

Pré-requisito: no visor é exibido **PRONTO**.

-  ▶ Prima o Rotary Switch **até ser exibido** **MANUTENCAO**.
-  ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido **PRODUTO**.
-  ▶ Prima o Rotary Switch para entrar no tópico do programa.
ESCOLHER PRODUTO

i No próximo passo, seleccione a tecla da especialidade de café para a qual pretende realizar o ajuste. Neste caso, não é preparada uma especialidade de café.

-  ▶ Prima a tecla 1 espresso.
AGUA
-  ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido **TEMPERAT.**
-  ▶ Prima o Rotary Switch para entrar no tópico do programa.
NORMAL
-  ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido **ALTA**.
-  ▶ Prima o Rotary Switch para confirmar o ajuste.
No visor é exibido por breves instantes **OK**.
TEMPERAT.
-  ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido **EXIT**.

-  ▶ Prima o Rotary Switch pára abandonar o tópico de programa.
PRODUTO
-  ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido **EXIT**.
-  ▶ Prima o Rotary Switch pára abandonar o modo de programação.
PRONTO





Consultar as informações e o estado de manutenção

No tópico de programa **INFORMACAO** poderá consultar as seguintes informações:





- Quantidade de especialidades de café preparadas, vapor e água quente
- Estado de manutenção e quantidade de programas de manutenção realizados (limpeza, descalcificação, mudança do filtro)

Consultar informações

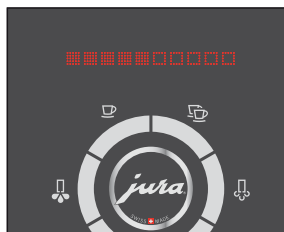
Pré-requisito: no visor é exibido **PRONTO**.

-  ▶ Prima o Rotary Switch **até ser exibido MANUTENCAO**.
-  ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido **INFORMACAO**.
-  ▶ Prima o Rotary Switch pára entrar no tópico do programa.
PRODUTO
-  ▶ Prima o Rotary Switch.
No visor é exibida a **Quantidade total** de especialidades de café preparadas.

i Premindo as teclas de produtos individuais, é indicada a respectiva quantidade de especialidades de café, vapor ou água quente. Abra o funil de enchimento pára o café pré-moído pára indicar a quantidade.

-  ▶ Prima o Rotary Switch.
PRODUTO
-  ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido **EXIT**.
-  ▶ Prima o Rotary Switch pára abandonar este tópico de programa.
INFORMACAO
-  ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido **EXIT**.

Estado de manutenção consultar



- ▶ Prima o Rotary Switch pára abandonar o modo de programação.
PRONTO

Exemplo: consultar o estado de manutenção e o número de limpezas realizadas.

Pré-requisito: no visor é exibido **PRONTO**.

- ▶ Prima o Rotary Switch **até ser exibido MANUTENCAO**.
- ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido **INFORMACAO**.
- ▶ Prima o Rotary Switch pára entrar no tópico do programa.
PRODUTO
- ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido **LIMPAR**.
- ▶ Prima o Rotary Switch.

No visor é exibido o número de limpezas realizadas.

- i** Rodando o Rotary Switch, é possível comutar entre a quantidade dos programas de manutenção realizados e o respectivo estado de manutenção.
- i** Os quadradinhos preenchidos indicam o estado de manutenção. Se todos os quadradinhos estiverem preenchidos, a sua IMPRESSA solicita o respectivo programa de manutenção.

- ▶ Prima o Rotary Switch pára abandonar esta consulta.
LIMPAR
- ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido **EXIT**.
- ▶ Prima o Rotary Switch pára abandonar este tópico de programa.
INFORMACAO
- ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido **EXIT**.
- ▶ Prima o Rotary Switch pára abandonar o modo de programação.
PRONTO

4 Receitas

Crie, em casa, especialidades clássicas de café ou receitas excepcionais com a sua IMPRESSA. Poderá obter mais receitas na Internet em www.jura.com.

Pára mais informações sobre o manuseamento da sua IMPRESSA, consulte o capítulo 3 »Conheça as opções de controlo«.

Cappuzino

Ingredientes	200 ml de leite frio
(pára 2 pessoas)	2 espressos fortes
	20 ml de xarope de canela
	Canela em pó pára a decoração

- ▶ Colocar o xarope de canela em chávenas de cappuccino.
- ▶ Colocar a chávena sob o bocal Cappuccino e enchê-la até metade com espuma de leite.
- ▶ Preparar o espresso directamente na espuma de leite e decorar com um pouco de canela em pó.

Café Chocolat Blanc

Ingredientes	50 g de chocolate branco
(pára 2 pessoas)	2 espressos
	200 ml de leite
	Rasas de chocolate branco pára a decoração

- ▶ Espumar o leite com o bocal Cappuccino em dois copos decorativos.
- ▶ Derreter o chocolate branco em banho-maria.
- ▶ Misturar os dois espressos com o chocolate derretido e vertê-los sobre a espuma de leite.
- ▶ Decorar com as rasas de chocolate branco.









Café Sonho de Inverno

Ingredientes	2 espressos fortes
(para 2 pessoas)	200 ml de chocolate quente
	1 pitada de tempero para broa de mel
	100 ml de leite
	Açúcar a gosto
	1-2 broas de mel para a decoração

- ▶ Preparar dois espressos.
- ▶ Misturar o chocolate e o tempero para broa de mel e distribuir por dois copos.
- ▶ Espumar o leite e adicioná-lo aos dois espressos.
- ▶ Decorar com farelo de broa de mel.

Latte Macchiato Frio

Ingredientes	2 espressos frios
(para 2 pessoas)	200 ml de leite frio
	1 peq. chávena de gelo picado
	20 ml de xarope de bordo
	Espuma do leite

- ▶ Preparar o espresso e deixá-lo arrefecer.
- ▶ Colocar o leite frio, o xarope de bordo e o gelo picado num copo e misturar tudo.
- ▶ Acrescentar o espresso frio.

5 Preparação com um simples toque de botão

Neste capítulo, obterá informações sobre como preparar especialidades de café, leite e água quente sem outros ajustes.

No capítulo 3 »Conheça as opções de controlo« aprenderá a adaptar os ajustes às suas necessidades individuais. Leia o capítulo 6 »Definições permanentes de acordo com o tamanho da chávena« ou o capítulo 7 »Definições permanentes no modo de programação«.

- i** Enquanto a máquina prepara uma especialidade de café, a preparação pode sempre ser interrompida. Para isso, prima uma tecla qualquer.

- @** Também poderá experimentar a preparação de especialidades de café on-line. Visite o Knowledge Builder na página www.jura.com.

Dicas de baristas

Um barista é um perito na preparação de expressos e cafés. O barista conhece todas as especialidades de café e domina totalmente a sua perfeita preparação. Com a colaboração da sua IMPRESSA JURA, também obterá excelentes resultados.

Para além da facilidade de preparação com um simples toque de botão, poderá adaptar o café ou expresso ao seu gosto pessoal. Para isso, dispõe de diversos parâmetros de ajuste. Experimente:

- **Aroma do café:** pode alterar o aroma do café antes da preparação ou durante a moagem rodando o Rotary Switch. Este ajuste altera a quantidade do café em pó. Quanto maior a quantidade de café utilizada na preparação, mais forte e intenso será o aroma da especialidade de café.
- **Grau de moagem:** na IMPRESSA são sempre utilizados grãos de café acabados de moer para a preparação de cada especialidade de café. O grau de moagem tem uma grande influência sobre o gosto do café. Ele é ajustado durante o processo de moagem.

- **Temperatura:** no modo de programação da sua IMPRESSA, existe a possibilidade de ajustar a temperatura das especialidades de café. A temperatura pode influenciar o aroma do café e deve ser ajustada às necessidades individuais e aos lotes de café.
- **Bocal de saída de café com altura ajustável:** existe a possibilidade de ajustar progressivamente o bocal de saída de café em altura e adaptá-lo ao tamanho da sua chávena. A distância entre o bocal de saída do café e o rebordo da chávena deverá ser a mais curta possível. Isso evita salpicos de café sobre o aparelho e garante um creme fino e espesso.

Eis algumas dicas para se tornar num excelente barista:

- Guarde o seu café num local seco. Oxigénio, luz, calor e humidade prejudicam o café.
- Utilize apenas água limpa e fria para obter o melhor aroma do café.
- Para um café mais saboroso, mude a água diariamente.
- Aqueça as chávenas previamente.
- Para o açúcar, utilize uma colher pequena e não utilize cubos de açúcar para não destruir o creme ou a espuma do leite.

Espresso

O verdadeiro clássico italiano. O espresso é rematado com um creme firme.

Exemplo: como preparar um espresso.

- ▶ Coloque uma chávena de espresso por baixo do bocal de saída de café.
- ☞ ▶ Prima a tecla 1 espresso.

No visor é exibido **1 ESPRESSO**. Depois, a dureza é indicada por breves instantes.

A quantidade de água ajustada corre pára a chávena, a preparação é parada automaticamente. No visor é exibido **FRONTO**.

Pára preparar dois espressos, coloque duas chávenas por baixo do bocal de saída de café e prima a tecla 2 espressos ☞.

Café

Exemplo: preparar um café.

- ▶ Coloque uma chávena por baixo do bocal de saída de café.
- ☞ ▶ Prima a tecla 1 café.

No visor é exibido **1 CAFE**. Depois, a dureza é indicada por breves instantes.

A quantidade de água ajustada corre pára a chávena, a preparação é parada automaticamente. No visor é exibido **FRONTO**.

Pára preparar duas chávenas de café, coloque duas chávenas por baixo do bocal de saída de café e prima a tecla 2 cafés ☞.

Cappuccino

Uma receita italiana clássica. O cappuccino é feito de um terço de espresso, leite quente e espuma de leite. No fim, ele é decorado com um pouco de chocolate em pó.

Pré-requisito: o bocal Profi-Auto-Cappuccino está montado.

- ▶ Tire o tubo de sucção de leite do Welcome Pack.
- ▶ Remova a tampa protectora do bocal Profi-Auto-Cappuccino.
- ▶ Conecte o tubo de sucção do leite no bocal.
- ▶ Encaixe a outra extremidade do tubo numa embalagem de leite ou conecte-o a um reservatório de leite.
- ▶ Coloque uma chávena por baixo do bocal Profi-Auto-Cappuccino.
- ▶ Rode a alavanca selectora do bocal pára a posição espuma de leite ☞.
- ☞ ▶ Prima a tecla vapor.

AQUECENDO

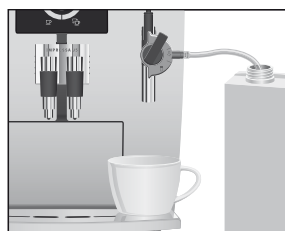
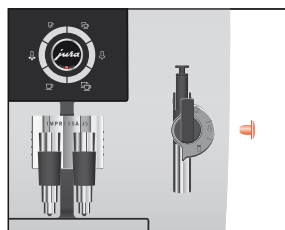
Assim que a IMPRESSA estiver quente, é exibido **FRONTO**.

- ☞ ▶ Prima a tecla vapor.

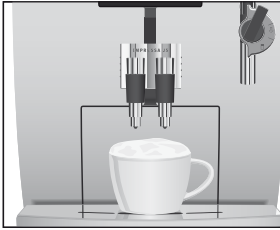
VAPOR, a espuma de leite é preparada.

O processo é parado automaticamente quando for alcançada a quantidade de vapor ajustada.

- i** Poderá interromper a preparação da espuma de leite a qualquer altura. Pára isso, prima uma tecla qualquer.



- i** Durante a preparação da espuma de leite, poderá alterar a quantidade de água ajustada rodando o Rotary Switch.
- i** Durante **aprox. 40 segundos** poderá continuar a preparar espuma de leite.



- ▶ Desloque a chávena para baixo do bocal de saída de café.
- ☞ ▶ Prima a tecla 1 espresso.
No visor é exibido **1 ESPRESSO**. Depois, a dureza é indicada por breves instantes.
A quantidade de água predefinida corre para a chávena.
A preparação para automaticamente. No visor é exibido **PRONTO**.

Para que o bocal Profi-Auto-Cappuccino funcione na perfeição, o mesmo deverá ser lavado e limpo regularmente. Para mais informações sobre este assunto, consulte o capítulo 8 »Manutenção – bocal Profi-Auto-Cappuccino«.

Um acessório prático para quem gosta de especialidades de leite são os reservatórios de leite de alta qualidade da JURA. Para mais informações sobre os acessórios JURA, consulte o capítulo 11 »Acessórios e serviço pós-venda«.

Café pré-moído

Através do funil de enchimento de café pré-moído, poderá utilizar um segundo tipo de café.


A preparação de todas as especialidades de café com café pré-moído ocorre sempre do seguinte modo.

- i** Nunca coloque mais do que duas colheres de dosagem cheias de café pré-moído.
- i** Não utilize café pré-moído muito fino. Esse tipo de café pode entupir o sistema e o café apenas corre gota a gota.
- i** Caso tenha colocado pouco café pré-moído, é exibido **INSUFIC. CAFE MOIDO** e a IMPRESSA cancela o procedimento.

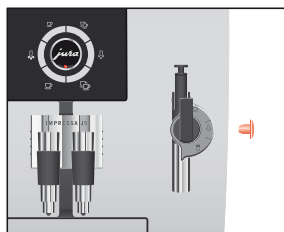
5 Preparação com um simples toque de botão

- i** A especialidade de café tem de ser preparada dentro de aprox. 1 minuto após o enchimento com café pré-moído. Caso contrário, a IMPRESSA cancela o procedimento e fica novamente pronta para funcionar.

Exemplo: preparar uma chávena de café com café pré-moído.

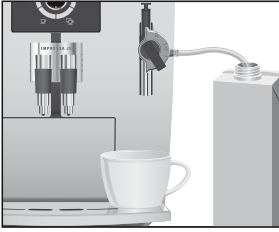
- ▶ Coloque uma chávena por baixo do bocal de saída de café.
- ▶ Abra a tampa do compartimento de arrumação, retire a colher de dosagem para o café pré-moído e volte a fechar a tampa.
- ▶ Abra a tampa para o café pré-moído.
ENCHER CAFE MOIDO
- ▶ Coloque uma colher de dosagem cheia de café pré-moído no funil.
- ▶ Volte a fechar a tampa para o café pré-moído.
ESCOLHER PRODUTO
-  ▶ Prima a tecla 1 café.
No visor é exibido 1 CAFE. Depois, é exibido CAFE MOIDO por breves instantes.
A quantidade de água ajustada corre para a chávena, a preparação é parada automaticamente. No visor é exibido PRONTO.


Leite quente



Pré-requisito: o bocal Profi-Auto-Cappuccino está montado.

- ▶ Tire o tubo de sucção de leite do Welcome Pack.
- ▶ Remova a tampa protectora do bocal Profi-Auto-Cappuccino.
- ▶ Conecte o tubo de sucção do leite no bocal.
- ▶ Encaixe a outra extremidade do tubo numa embalagem de leite ou conecte-o a um reservatório de leite.
- ▶ Coloque uma chávena por baixo do bocal Profi-Auto-Cappuccino.



- ▶ Rode a alavanca selectora do bocal pára a posição leite .
- ☞ ▶ Prima a tecla vapor.
AQUECENDO
Assim que a IMPRESSA estiver quente, é exibido **FRONTO**.
- ☞ ▶ Prima a tecla vapor.
No visor é exibido **VAPOR** e o leite quente é preparado.
O processo é parado automaticamente quando for alcançada a quantidade de vapor ajustada.

- i** Poderá interromper a preparação do leite a qualquer altura. Pára isso, prima uma tecla qualquer.
- i** Durante a preparação do leite, poderá alterar a quantidade de água ajustada rodando o Rotary Switch.
- i** **Durante aprox. 40 segundos** poderá continuar a preparar o leite. Depois, o aparelho tem de voltar a aquecer.

Pára que o bocal Profi-Auto-Cappuccino funcione na perfeição, o mesmo deverá ser lavado e limpo regularmente. Pára mais informações sobre este assunto, consulte o capítulo 8 »Manutenção – bocal Profi-Auto-Cappuccino«.

Água quente



Monte o bocal de água quente pára obter um óptimo fluxo de água. O bocal encontra-se por baixo da tampa do compartimento de arrumação.

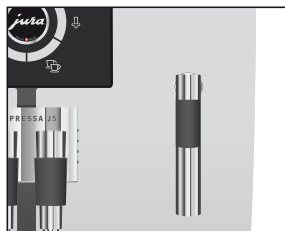
Perigo de queimadura por jactos de água quente.

- ▶ Evite o contacto directo com a pele.
-

Primeiro, mude o bocal:

- ▶ Retire cuidadosamente o bocal Profi-Auto-Cappuccino do Connector System®.
- ▶ Abra a tampa do compartimento de arrumação. Remova o bocal de água quente e volte a fechar a cobertura.

5 Preparação com um simples toque de botão



- ▶ Encaixe o bocal de água quente no Connector System® rodando ligeiramente.
 - ▶ Coloque uma chávena por baixo do bocal de água quente.
 - ▶ Prima a tecla água quente.
 - No visor é exibido **ÁGUA**, depois, a temperatura ajustada é exibida por breves instantes.
 - A quantidade de água ajustada corre pára a chávena, a preparação é parada automaticamente.
- PRONTO**
- i** Premindo repetidamente a tecla água quente (**no espaço de 2 segundos**) poderá ajustar a temperatura individualmente. Este ajuste não é guardado.
 - i** **Durante** a preparação, poderá alterar a quantidade rodando o Rotary Switch.

6 Definições permanentes de acordo com o tamanho da chávena

Pode adaptar a quantidade de água de todas as especialidades de café, a água quente e o vapor de forma permanente ao tamanho da chávena. A quantidade de água é ajustada tal como é mostrado no exemplo que se segue. Em todas as preparações seguintes, essa quantidade de água será produzida.

O ajuste **permanente** pára todas as especialidades de café de acordo com o tamanho da chávena é feito da forma descrita a seguir.

Exemplo: ajustar a quantidade de água pára um espresso de forma **permanente**.

Pré-requisito: no visor é exibido **FRONTO**.

- ▶ Coloque uma chávena de espresso por baixo do bocal de saída de café.
- ☞ ▶ Prima a tecla 1 espresso e **mantenha-a** premida.
No visor é exibido **1 ESPRESSO**.
- ☞ ▶ **Mantenha** a tecla 1 espresso premida até ser exibido **SUFICIENTE CAFE?**.
- ☞ ▶ Solte a tecla 1 espresso.
 - ▶ A preparação do café é iniciada e a chávena é cheia com o espresso.
 - ▶ Assim que a quantidade de espresso na chávena for suficiente, prima uma tecla qualquer.
A preparação do espresso pára. No visor é exibido por breves instantes **OK**. A quantidade de água ajustada pára um espresso foi guardada de forma **permanente**.

i Pode alterar este ajuste a qualquer altura, bastando repetir o procedimento.

7 Definições permanentes no modo de programação

Produtos




Em seguida, pode consultar as definições a realizar de modo permanente:

Produto	Temperatura	Aroma	Quantidade
1 espresso	NORMAL,ALTA	SUAVE,NORMAL, FORTE,EXTRA	15 ML - 240 ML
2 espressos	NORMAL,ALTA	-	15 ML - 240 ML
1 café	NORMAL,ALTA	SUAVE,NORMAL, FORTE,EXTRA	15 ML - 240 ML
2 cafés	NORMAL,ALTA	-	15 ML - 240 ML
Água quente	BAIXO,NORMAL, QUENTE	-	15 ML - 450 ML
Vapor	-	-	3 SEC - 120 SEC

As definições permanentes no modo de programação são sempre feitas do mesmo modo.

Exemplo: alterar a temperatura de 1 espresso de **NORMAL** para **ALTA**.

Pré-requisito: no visor é exibido **FRONTO**.

-  ▶ Prima o Rotary Switch até ser exibido **MANUTENCAO**.
-  ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido **PRODUTO**.
-  ▶ Prima o Rotary Switch para entrar no tópico do programa. **ESCOLHER PRODUTO**

- i** No próximo passo, seleccione a tecla da especialidade de café para a qual pretende realizar o ajuste. Neste caso, não é preparada uma especialidade de café.

- ▶ Prima a tecla 1 espresso.
ÁGUA
- ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido **TEMPERAT.**
- ▶ Prima o Rotary Switch pára entrar no tópic do programa.
NORMAL
- ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido **ALTA.**
- ▶ Prima o Rotary Switch pára confirmar o ajuste.
No visor é exibido por breves instantes **OK.**
TEMPERAT.
- ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido no visor **EXIT.**
- ▶ Prima o Rotary Switch pára abandonar o tópic do programa.
PRODUTO
- ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido no visor **EXIT.**
- ▶ Prima o Rotary Switch pára abandonar o modo de programação.
PRONTO

Modo de poupança de energia

Neste ponto de programa, o modo de poupança de energia (Energy Safe Mode E.S.M.®) tem de ser ajustado de modo permanente.

A sua IMPRESSA possui dois modos de poupança de energia:

- **ENERGIA --**
 - A sua IMPRESSA está constantemente operacional.
 - Todos os produtos de café e de leite bem como água quente, podem ser preparados sem tempo de espera.
- **ENERGIA ✓**
 - Após aprox. 5 minutos, a sua IMPRESSA comuta pára a temperatura de arranque e não está operacional.
 - Antes da preparação de café, água quente ou leite, o aparelho aquece durante aprox. 30 segundos.

i No ajuste básico está definido **ENERGIA --**.

Exemplo: alterar o nível de poupança de energia ENERGIA -
pára ENERGIA ✓.

Pré-requisito: no visor é exibido PRONTO.

- ▶ Prima o Rotary Switch **até ser exibido** MANUTENCAO.
- ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido ENERGIA -.
- ▶ Prima o Rotary Switch pára entrar no tópic do programa.
ECONOMIZAR -
- ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido ECONOMIZAR ✓.
- ▶ Prima o Rotary Switch pára confirmar esta selecção.
No visor é exibido por breves instantes OK.
ENERGIA ✓
- ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido EXIT.
- ▶ Prima o Rotary Switch pára abandonar o modo de
programação.
PRONTO

Hora


Se o aparelho for separado da corrente, a hora tem de ser novamente ajustada.

Pré-requisito: no visor é exibido PRONTO.










- ▶ Prima o Rotary Switch **até ser exibido** MANUTENCAO.
- ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido HORAS.
- ▶ Prima o Rotary Switch pára entrar no tópic do programa.
No visor é exibido --!--.
- ▶ Rode o Rotary Switch pára ajustar as horas.
- ▶ Prima o Rotary Switch pára confirmar os ajustes das horas.
- ▶ Rode o Rotary Switch pára ajustar os minutos.
- ▶ Prima o Rotary Switch pára confirmar os ajustes dos
minutos.
No visor é exibido por breves instantes OK.
HORAS
- ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido EXIT.
- ▶ Prima o Rotary Switch pára abandonar o modo de
programação.
PRONTO

Hora de ligação programável

A hora de ligação programável está desactivada no ajuste básico e apenas pode ser ajustada quando a hora estiver ajustada.

- i** O ajuste programável apenas funciona quando o aparelho está ligado com o interruptor principal  (stand-by).

Pré-requisito: no visor é exibido **PRONTO**.

-  ▶ Prima o Rotary Switch **até ser exibido** **MANUTENCAO**.
-  ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido **MAQUINA EM**.
-  ▶ Prima o Rotary Switch pára entrar no tópic do programa. No visor é exibido **----!**.
-  ▶ Rode o Rotary Switch pára ajustar as horas.
-  ▶ Prima o Rotary Switch pára confirmar os ajustes das horas.
-  ▶ Rode o Rotary Switch pára ajustar os minutos.
-  ▶ Prima o Rotary Switch pára confirmar os ajustes dos minutos. No visor é exibido por breves instantes **OK**.
MAQUINA EM
-  ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido **EXIT**.
-  ▶ Prima o Rotary Switch pára abandonar o modo de programação.
PRONTO




Hora de desactivação programável

Poderá poupar energia através do desligamento programável da sua IMPRESSA.





- i** Na configuração básica, o tempo de desligamento programável está ajustado pára 5 horas. Isto significa que o aparelho se desliga automaticamente 5 horas após a última utilização.
- i** O tempo de desactivação programável pode ser ajustado entre 0,5 e 15 horas ou ser desactivado.

Exemplo: alterar o tempo de desactivação programável de 5 pára 10 horas.

Pré-requisito: no visor é exibido **PRONTO**.

-  ▶ Prima o Rotary Switch **até ser exibido** **MANUTENCAO**.
-  ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido **DESLIG. EM**.
-  ▶ Prima o Rotary Switch pára entrar no tópic do programa. No visor é exibido **E HORAS**.

7 Definições permanentes no modo de programação

-  ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido **10 HORAS**.
-  ▶ Prima o Rotary Switch pára confirmar o ajuste.
O ajuste está programado, no visor é exibido por breves instantes **OK**.
DESLIG. EM
-  ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido **EXIT**.
-  ▶ Prima o Rotary Switch pára abandonar o modo de programação.
PRONTO




Unidade de medida da quantidade de água/ formato das horas

A unidade de medida da quantidade de água está ajustada por fábrica. Poderá ajustar a unidade de medida da quantidade de água **ML** ou **OZ**.






O formato das horas está ajustado por fábrica. Poderá ajustar os formatos **24 HORAS** ou **AM/PM**.



Exemplo: alterar a unidade de medida da quantidade de água de **ML** para **OZ**.

Pré-requisito: no visor é exibido **PRONTO**.

-  ▶ Prima o Rotary Switch **até ser exibido** **MANUTENCAO**.
-  ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido **VISOR**.
-  ▶ Prima o Rotary Switch pára entrar no tópic do programa.
ML/OZ.

i Pára alterar o formato das horas, rode o Rotary Switch até ser exibido **24H/AM PM**.

-  ▶ Prima o Rotary Switch pára entrar no tópic do programa.
ML
-  ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido **OZ**.
-  ▶ Prima o Rotary Switch pára confirmar o ajuste.
No visor é exibido por breves instantes **OK**.
ML/OZ
-  ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido **EXIT**.
-  ▶ Prima o Rotary Switch pára abandonar o tópic de programa.
VISOR

-  ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido **EXIT**.
-  ▶ Prima o Rotary Switch pára abandonar o modo de programação.
PRONTO

Idioma








A língua já foi ajustada na primeira colocação em funcionamento.

Poderá seleccionar as seguintes línguas:

- Alemão
- Inglês
- Francês
- Italiano
- Holandês
- Português

Exemplo: alterar a língua de **PORTUGUES** pára **ENGLISH**.

Pré-requisito: no visor é exibido **PRONTO**.

-  ▶ Prima o Rotary Switch **até ser exibido** **MANUTENCAO**.
-  ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido **IDIOMA**.
-  ▶ Prima o Rotary Switch pára entrar no tópic do programa.
PORTUGUES
-  ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido **ENGLISH**.
-  ▶ Prima o Rotary Switch pára confirmar o ajuste.
No visor é exibido por breves instantes **OK**.
LANGUAGE
-  ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido **EXIT**.
-  ▶ Prima o Rotary Switch pára abandonar o modo de programação.
No visor é exibido **READY**.

8 Manutenção

Na sua IMPRESSA estão integrados os seguintes programas de manutenção:

- Lavar o aparelho
- Mudar o filtro
- Limpar o aparelho
- Descalcificar o aparelho

i Efectue a limpeza, a descalcificação ou a mudança do filtro quando isso for indicado.


Sugestões pára a manutenção

Pára prolongar a vida da sua IMPRESSA e garantir que a qualidade do café seja sempre ideal, a sua máquina deve ser cuidada diariamente.

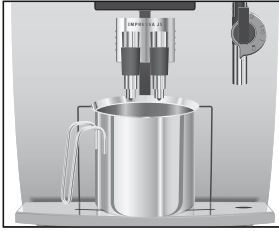
Pára tal, proceda do seguinte modo:

- Esvazie o depósito de borras de café e a bandeja de recolha de água. Lave-os com água quente.
- Lave o depósito de água apenas com água limpa.
- Desmonte o bocal Profi-Auto-Cappuccino (ver capítulo 8 »Manutenção – Lavar o bocal Profi-Auto-Cappuccino«).
- Limpe a superfície do aparelho com um pano húmido.

Lavar o aparelho

Ao ligar a IMPRESSA, é solicitada uma lavagem após o aquecimento e o botão de manutenção  acende. Rodando o botão de manutenção, a lavagem é iniciada.

A lavagem é activada automaticamente quando a IMPRESSA é desligada.



Mudar o filtro

Pré-requisito: no visor é exibido **FRONTO**.


- ▶ Coloque um recipiente por baixo do bocal de saída de café.
- ▶ Prima o Rotary Switch **até ser exibido MANUTENCAO**.
- ▶ Prima o Rotary Switch pára entrar no tópic do programa. **ENXAGUAR**
- ▶ Prima o Rotary Switch pára activar o processo de lavagem. **ENXAGUANDO**, a lavagem pára automaticamente, a sua IMPRESSA está pronta pára entrar em funcionamento.

- i** Após um fluxo de 50 litros de água, o filtro estará gasto. A sua IMPRESSA solicita automaticamente uma mudança do filtro.
- i** O filtro também deverá ser mudado após dois meses. Controle o tempo de utilização no disco com data localizado no suporte do cartucho.
- i** Não há solicitação de mudança do filtro se o cartucho de filtro CLARIS plus não estiver activado.

Mudança quando solicitada

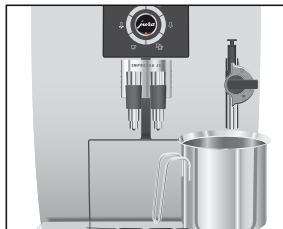
Pára substituir o cartucho de filtro CLARIS plus quando isso for solicitado, proceda da seguinte maneira:

Pré-requisito: no visor é exibido **FILTRO / PRONTO** e o botão de manutenção  acende.

-  ▶ Prima o botão de manutenção. **TROCAR**
- ▶ Remova e esvazie o depósito de água.
- ▶ Abra o suporte do cartucho e remova o cartucho do filtro CLARIS plus antigo e a peça de extensão.
- ▶ Encaixe a extensão em cima do cartucho do filtro CLARIS plus novo.
- ▶ Coloque o cartucho do filtro no depósito de água, pressionando-o levemente.
- ▶ Feche o suporte do cartucho. Ouvirá o encaixe.
- ▶ Encha o depósito de água com água fria da torneira e coloque-o novamente no aparelho.
- ▶ Coloque um recipiente (mín. 500 ml) por baixo do bocal Profi-Auto-Cappuccino.



8 Manutenção



- ▶ Rode a alavanca selectora do bocal pára a posição vapor ☽ .
- ⚠ ▶ Prima o botão de manutenção.
FILTRO ENXAGUANDO, ocorre uma saída de água no bocal.
- i** Poderá interromper a lavagem do filtro a qualquer altura. Pára isso, prima uma tecla qualquer.
- i** A água pode apresentar uma leve alteração da cor. Isso não é prejudicial à saúde e não altera o sabor.

A lavagem do filtro é parada automaticamente após a circulação de aprox. 500 ml de água.

No visor é exibido **AQUECENDO**, depois, é exibido **PRONTO**.

- Ⓞ Também poderá experimentar o procedimento «Mudar o filtro» on-line. Visite o Knowledge Builder na página www.jura.com.

Mudança manual do filtro

O procedimento «Mudança do filtro» pode ser iniciado manualmente.

Pré-requisito: o filtro está activado e o visor exibe **PRONTO**.

- ☻ ▶ Prima o Rotary Switch **até ser exibido MANUTENCAO**.
- ☻ ▶ Prima o Rotary Switch pára entrar no tópic do programa.
ENXAGUAR
- ☻ ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido **FILTRO**.
- ☻ ▶ Prima o Rotary Switch.
TROCAR
- ▶ Prossiga com a **segunda** solicitação de acção (assinalada com ▶), tal como descrito em **«Mudança quando solicitada»**.

Limpar o aparelho

Após 200 preparações de café ou 80 lavagens iniciais, a IMPRESSA solicita uma limpeza.

CUIDADO

Se for utilizado um produto de limpeza incorrecto, existe risco de danos no aparelho e de resíduos na água.

- ▶ Utilize apenas os acessórios originais de manutenção da JURA.

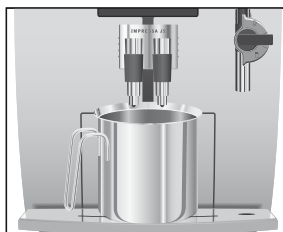
- i O programa de limpeza dura aprox. 15 minutos.
- i Não interrompa o programa de limpeza. Isso prejudicaria a qualidade da limpeza.
- i Poderá adquirir pastilhas de limpeza da JURA numa loja especializada.

@ Poderá experimentar o procedimento »Limpar o aparelho« também on-line. Visite o Knowledge Builder na página www.jura.com.

Limpeza quando solicitada

Pré-requisito: no visor é exibido **LIMPAR / PRONTO** e o botão de manutenção **☼** acende.

- ☼ ▶ Prima o botão de manutenção.
ESVAZIAR BANDEJA
- ▶ Esvazie a bandeja de recolha de água e o depósito de borras de café e volte a colocá-lo.
PRESSIONAR MANUTENCAO, o botão de manutenção **☼** acende.
- ▶ Coloque um recipiente (mín. 500 ml) por baixo do bocal de saída de café.
- ☼ ▶ Prima o botão de manutenção.
LIMPA, sai água pelo bocal de saída café.
O processo é interrompido, **ADICIONAR PASTILHAS**.
- ▶ Abra a tampa do funil de enchimento do café pré-moído.



8 Manutenção



- ▶ Coloque uma pastilha de limpeza da JURA no funil de enchimento.
- ▶ Feche a tampa do funil de enchimento.
PRESSONAR MANUTENCAO, o botão de manutenção ☼ acende.
- ☼ ▶ Prima o botão de manutenção.
LIMPA
Sai várias vezes água pelo bocal de café.
O processo é interrompido, **ESVAZIAR BANDEJA**.
- ▶ Esvazie a bandeja de recolha de água e o depósito de borras de café e volte a colocar os mesmos.
A limpeza foi concluída. A IMPRESSA encontra-se pronta para entrar em funcionamento.

Limpeza manual

A função «Limpar o aparelho» pode ser iniciada manualmente.

Pré-requisito: no visor é exibido **FRONTO**.

- ⌚ ▶ Prima o Rotary Switch **até ser exibido MANUTENCAO**.
- ⌚ ▶ Prima o Rotary Switch para entrar no tópico do programa.
ENXAGUAR
- ⌚ ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido **LIMPAR**.
- ⌚ ▶ Prima o Rotary Switch.
ESVAZIAR BANDEJA
- ▶ Prossiga com a **segunda** solicitação de ação (assinalada com ▶), tal como descrito em «Limpeza quando solicitada».

Descalcificar o aparelho



Como consequência normal da sua utilização, verifica-se a acumulação de calcário na máquina. A IMPRESSA solicitará automaticamente uma descalcificação. A calcificação depende do grau de dureza da água utilizada.

Há perigo de irritação da pele e dos olhos devido ao produto anticalcário.

- ▶ Evite o contacto com a pele e com os olhos.
- ▶ Lave o produto anticalcário apenas com água. Se houver contacto com os olhos, consulte um médico.

CUIDADO

Se for utilizado um produto anticalcário incorrecto, existe risco de danos no aparelho e de resíduos na água.

- ▶ Utilize apenas os acessórios originais de manutenção da JURA.

CUIDADO

Perigo de danos no aparelho se a descalcificação for interrompida.

- ▶ Efectue a descalcificação até ao fim.

CUIDADO

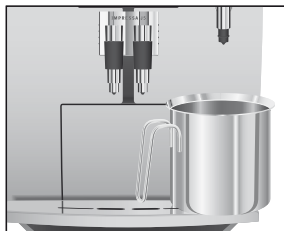
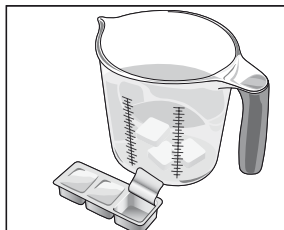
Existe perigo de danificação de superfícies delicadas devido ao contacto com produtos anticalcários.

- ▶ Remova imediatamente gotas do produto que atinjam tais superfícies.

-
- i** O programa de descalcificação dura aprox. 40 minutos.
 - i** Poderá adquirir pastilhas anticalcário da JURA numa loja especializada.
 - i** Não há solicitação de mudança do filtro se o cartucho de filtro CLARIS plus não estiver activado.

- @ Também poderá experimentar o procedimento »Descalcificar o aparelho« on-line. Visite o Knowledge Builder na página www.jura.com.

Descalcificar quando solicitado



Pré-requisito: no visor é exibido **DESCALC.** / **FRONTO** e o botão de manutenção ☸ acende.

- ☸ ▶ Prima o botão de manutenção.

ESVAZIAR BANDEJA

- ▶ Esvazie a bandeja de recolha de água e o depósito de borras de café e volte a colocar os mesmos.

COLOCAR NO TANGUE

- ▶ Remova e esvazie o depósito de água.
- ▶ Dissolva totalmente o conteúdo de uma bandeja de Blister (3 pastilhas anticalcário da JURA) em 500 ml de água. Isso pode durar alguns minutos.
- ▶ Despeje a solução no depósito de água vazio e coloque-o novamente.

COLOCAR NO TANGUE, o botão de manutenção ☸ acende.

- ▶ Remova o bocal.

- ▶ Coloque um recipiente (mín. 500 ml) por baixo do Connector System®.

- ☸ ▶ Prima o botão de manutenção.

DESCALC.

Sai água pelo Connector System®. O botão de manutenção pisca durante o processo de descalcificação.

O processo é parado automaticamente, **ESVAZIAR BANDEJA**.

- ▶ Esvazie a bandeja de recolha de água e o depósito de borras de café e volte a colocar os mesmos.

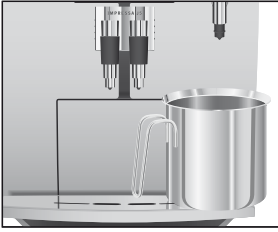
- ▶ Esvazie o recipiente colocado sob o Connector System®.

ENCHER TANG. AGUA

- ▶ Lave acuradamente o depósito de água e encha-o com água fria da torneira.

- ▶ Monte novamente o depósito de água.

PRESSONAR MANUTENCAO, o botão de manutenção ☸ acende.



- ▶ Coloque um recipiente sob o Connector System®.
 - ☼ ▶ Prima o botão de manutenção.
Sai água pelo Connector System®.
O processo é parado automaticamente, **ESVAZIAR BANDEJA**.
 - ▶ Esvazie a bandeja de recolha de água e o depósito de borras de café e volte a colocar os mesmos.
 - ▶ Montar novamente o bocal.
A descalcificação foi concluída. A IMPRESSA começa a aquecer e, depois, fica operacional.
- i** No caso de uma interrupção imprevista da descalcificação, lave bem o depósito de água.

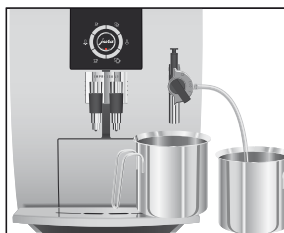
Descalcificação manual

A função »Descalcificar o aparelho« pode ser iniciada manualmente.

Pré-requisito: no Visor é exibido **FRONTO** e o filtro não está activado.

- ⌚ ▶ Prima o Rotary Switch **até ser exibido MANUTENCAO**.
- ⌚ ▶ Prima o Rotary Switch pára entrar no tópico do programa. **ENXAGUAR**
- ⌚ ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido **DESCALC**.
- ⌚ ▶ Prima o Rotary Switch. **ESVAZIAR BANDEJA**
- ▶ Prossiga com a **segunda** solicitação de acção (assinalada com ▶), tal como descrito em »Mudança quando solicitada«.

Lavar o bocal Profi-Auto-Cappuccino



Pára que o bocal Profi-Auto-Cappuccino funcione na perfeição, ele deve ser lavado com água **após cada** preparação de leite.

- i** A sua IMPRESSA não solicitará a lavagem do bocal Profi-Auto-Cappuccino.
 - ▶ Remova o tubo de sucção do leite da embalagem ou do reservatório de leite.
 - ▶ Encha um recipiente com água fresca e mergulhe nela o tubo de sucção de leite.
 - ▶ Coloque um recipiente sob o bocal Profi-Auto-Cappuccino.
 - ▶ Rode a alavanca selectora pára a posição espuma de leite ☐ ou leite ☕
- ⤴ ▶ Prima a tecla vapor.
AQUECENDO
PRONTO
- ⤴ ▶ Prima novamente a tecla vapor.
VAPOR, o bocal e o tubo são lavados.
- ▶ Prima uma tecla qualquer assim que correr água limpa pára a chávena.

Limpar o bocal Profi-Auto-Cappuccino

CUIDADO

Pára garantir o bom funcionamento do bocal Profi-Auto-Cappuccino, ele deve ser limpo **diariamente**, sempre que se tenha preparado leite.

Se for utilizado um produto de limpeza incorrecto, existe risco de danos no aparelho e de resíduos na água.

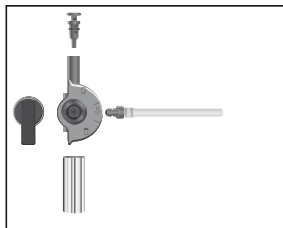
- ▶ Utilize apenas os acessórios originais de manutenção da JURA.

-
- i** A sua IMPRESSA não solicitará a limpeza do bocal Profi-Auto-Cappuccino.
 - i** O produto de limpeza automática pára cappuccino pode ser obtido numa loja especializada.
 - @ Também poderá experimentar o procedimento »Limpar o bocal Profi-Auto-Cappuccino« on-line. Visite o Knowledge Builder na página www.jura.com.



- ▶ Coloque um recipiente sob o bocal Profi-Auto-Cappuccino.
- ▶ Encha um recipiente com 250 ml de água fresca e adicione uma tampa (no máximo 15 ml) do produto de limpeza para cappuccino.
- ▶ Mergulhe o tubo de sucção de leite no recipiente.
- ▶ Rode a alavanca selectora para a posição espuma de leite ☐ ou leite ☑.
- ☒ ▶ Prima a tecla vapor.
AQUECENDO
PRONTO
- ☒ ▶ Prima novamente a tecla vapor.
VAPOR
- ☒ ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido 60 SEC no visor.
VAPOR, o bocal e o tubo são limpos.
- ▶ Prima uma tecla qualquer, assim que o recipiente com o produto de limpeza Auto-Cappuccino estiver vazio.
- ▶ Lave o recipiente exaustivamente, encha-o com 250 ml de água fresca e mergulhe nele o tubo de sucção de leite.
- ☒ ▶ Prima a tecla vapor.
- ☒ ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido 60 SEC no visor.
VAPOR, o bocal e o tubo são lavados com água fresca.
- ▶ Prima uma tecla qualquer, assim que o recipiente com a água estiver vazio.

Desmontar o bocal Profi-Auto-Cappuccino



- ▶ Retire cuidadosamente o bocal Profi-Auto-Cappuccino do Connector System®.
 - ▶ Desmonte o bocal Profi-Auto-Cappuccino, separando as suas peças.
 - ▶ Lave bem todas as peças do bocal com água corrente.
 - ▶ Monte novamente o bocal Profi-Auto-Cappuccino e coloque-o novamente no Connector System®.
- A limpeza do bocal Profi-Auto-Cappuccino está concluída.

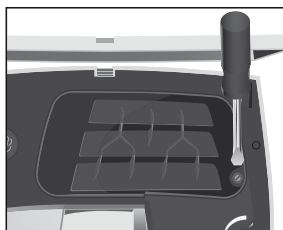
Remover os resíduos



Mesmo no melhor café de grãos é possível encontrar resíduos. Estes podem bloquear o moinho.

Esmagamento dos dedos devido a moinho em funcionamento.

- ▶ Desligue o seu aparelho com a tecla Liga/Desliga \odot antes de realizar trabalhos no moinho.
- ▶ Desligue o aparelho através do interruptor principal I .



- ▶ Abra a tampa do reservatório de grãos e remova a tampa protectora do aroma.
 - ▶ Remova os grãos com o aspirador.
 - ▶ Solte o parafuso no reservatório de grãos e bascule a protecção dos dedos pára cima.
 - ▶ Remova os restantes grãos com o aspirador.
-
- ▶ Coloque a chave do moinho.
 - ▶ Rode a chave **contra o sentido dos ponteiros do relógio**, até o resíduo preso se soltar e remova o mesmo.
 - ▶ Bascule a protecção dos dedos pára baixo e volte a aparafusá-la.
 - ▶ Coloque os grãos de café no reservatório, feche a tampa protectora do aroma e a tampa do reservatório de grãos.

Limpar o reservatório de grãos



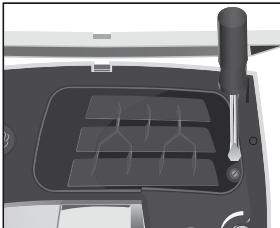
Os grãos de café podem apresentar uma ligeira camada de gordura que fica nas paredes do reservatório de grãos. Estes resíduos podem influenciar negativamente o resultado do café. Por isso, limpe regularmente o reservatório de grãos.

Esmagamento dos dedos devido a moinho em funcionamento.

- ▶ Desligue o seu aparelho com a tecla Liga/Desliga \odot antes de realizar trabalhos no moinho.
 - ▶ Desligue o aparelho através do interruptor principal $\text{I} \text{---} \text{O}$.
-

Pré-requisito: ENCHER CAFE é exibido.

- ▶ Abra a tampa do reservatório de grãos e remova a tampa protectora do aroma.
- ▶ Solte o parafuso no reservatório de grãos e bascule a protecção dos dedos pára cima.
- ▶ Remova os restantes grãos com o aspirador.
- ▶ Limpe o reservatório de grãos com um pano seco e macio.
- ▶ Bascule a protecção dos dedos pára baixo e volte a aparafusá-la.
- ▶ Coloque os grãos de café no reservatório, feche a tampa protectora do aroma e a tampa do reservatório de grãos. A limpeza do reservatório de grãos foi concluída.



Descalcificar o depósito de água

Podem ocorrer incrustações de calcário no depósito de água. Pára garantir um funcionamento impecável, descalcifique regularmente o depósito de água.

- ▶ Remova o depósito de água.
- ▶ Caso utilize um cartucho de filtro CLARIS plus, remova o mesmo.
- ▶ Descalcifique o depósito com um produto anticalcário suave à venda no mercado de acordo com as instruções do fabricante.
- ▶ Depois, lave o depósito de água exaustivamente.
- ▶ Caso utilize um cartucho de filtro CLARIS plus, volte a colocar o mesmo.
- ▶ Encha o depósito de água com água fresca.
- ▶ Volte a colocar o depósito de água.

8 Manutenção

9 Cartucho de filtro CLARIS plus – água para um café perfeito

Água fresca como de uma nascente

Quem já bebeu água de uma nascente fresca sabe: entre o elixir de vida puro que brota da Natureza e a água manipulada que sai da torneira há um mundo de diferença. Poucos são os que se podem servir directamente da nascente.

A fórmula é a seguinte: cartucho de filtro CLARIS plus da JURA. Graças à sua acção, a água dura da torneira é transformada em água com neutro, própria para café. Além disso, CLARIS plus oferece às máquinas automáticas de café/espresso uma »garantia contra depósitos calcários«, pelo que, havendo uma utilização adequada, a vida útil da sua máquina é prolongada.

A água canalizada que bebemos é de muito boa qualidade. Ela está permanentemente sujeita a controlos de qualidade, preenche rigorosas prescrições legais sobre a qualidade e inclui os minerais e os fluoretos mais importantes.

Água – sempre acabada de filtrar e saudável

Com o cartucho de filtro CLARIS plus, há sempre água filtrada fresca e própria para café e chá. Ele foi criado especialmente para as máquinas de café JURA, possuindo um neutro para o café e está instalado directamente no depósito de água.

Dispõe, assim, de três vantagens importantes:

- A garantia de que a água é filtrada antes de cada utilização.
- Graças à água fresca e aos aromas não adulterados, o paladar e o prazer são máximos.
- Protecção vitalícia para a sua IMPRESSA porque deixa de ser preciso fazer a descalcificação.

CLARIS plus da JURA é duro para o calcário, mas suave para a máquina de café.

A qualidade não reconhece compromissos

Poderá comprovar isso mesmo com os seus utensílios domésticos: o calcário provoca danos. Com o passar do tempo, o calcário vai-se depositando nos elementos térmicos, danificando-os e entupindo a tubagem. A qualidade das bebidas também é prejudicada pelo calcário porque, com o passar do tempo, a água não chega a atingir a

temperatura pretendida. A consequência: o café recebe um paladar cada vez menos intenso; o espresso perde intensidade e o chá fica pouco saboroso. Resumindo: o prazer fica pelo caminho.

Qualidade de A a Z

Dá importância a uma alta qualidade logo ao comprar as suas especialidades de café, espresso e chá? Então também deve seleccionar a melhor variante na água. Vai notar a diferença logo na primeira utilização do cartucho de filtro CLARIS plus. A água é mais pura e o aroma das especialidades de café será uma agradável surpresa pára si.

Descalcificação desnecessária

Com a utilização habitual do cartucho de filtro CLARIS plus, fica desde logo eliminada a necessidade de uma descalcificação demorada. A sua máquina de café agradece-lhe, garantindo um tempo de vida mais longo. A utilização de CLARIS plus é recomendada sempre que o grau de dureza da água for superior a 10° (dureza alemã, dH). O grau de dureza é determinado antes da primeira colocação em funcionamento da sua máquina de café JURA, através das varetas de teste Aquadur® que acompanham o Welcome Pack.

Interacção de materiais orgânicos

O cartucho do filtro CLARIS plus foi criado especialmente pára as máquinas de café/espresso automáticas da JURA. Ele contém um material granulado constituído por permutador de iões e carvão activo – materiais puramente orgânicos sem aditivos químicos. As suas interacções permitem reduzir os depósitos de calcário, metais pesados e outras substâncias nocivas que prejudicam a nossa água canalizada. As substâncias que influenciam o paladar e o aroma, tais como o cloro, são removidos na sua quase totalidade. Os minerais e fluoretos contidos na água são, naturalmente, mantidos.

Água filtrada »just in time«

Contrariamente ao que se passa noutros sistemas de filtrar água pára uso doméstico, CLARIS plus trabalha segundo o princípio de tiragem profissional. Na prática, isso significa que: pára cada utilização apenas é aspirada e filtrada a quantidade de água necessária.

Princípio de tiragem

A água passa com velocidade constante através do filtro, pelo que o material granulado é agitado e utilizado de forma homogénea. Este sistema garante a utilização perfeita do filtro. A água restante mantém-se no depósito no seu equilíbrio original até o café seguinte ser tirado.

Manuseamento simples

A instalação do cartucho do filtro CLARIS plus é muito simples. A descrição do funcionamento encontra-se no Capítulo 2 »Preparação e colocação em funcionamento – Colocar e activar o filtro«.

Funcionamento económico

Após a passagem de 50 litros de água, ou o mais tardar ao fim de dois meses, a acção do filtro esgota-se. O cartucho deve, então, ser substituído. A máquina de café JURA avisa quando o filtro deve ser mudado.

Este procedimento é descrito pormenorizadamente no Capítulo 8 »Manutenção – Mudar o filtro«.

Os cartuchos de filtro gastos são recolhidos pelas lojas especializadas que os comercializam. Eles são encaminhados pára o circuito de reciclagem de forma ecológica.

Manutenção e armazenamento

O cartucho de filtro CLARIS plus apenas tem de ser retirado do depósito de água no caso de paragens muito prolongadas, ou quando o depósito tiver de ser lavado ou descalcificado com um detergente à venda no mercado.

No caso de paragens prolongadas (por exemplo, durante as férias), recomendamos que o cartucho seja guardado da seguinte maneira: remova-o do depósito de água, coloque-o num copo com aprox. dois centímetros de água e guarde-o no frigorífico.

Pára a nova colocação em funcionamento, recomendamos que comece com meio litro de água. É possível que haja um certo grau de turvação da água, mas isso não é prejudicial à saúde.

Figuras nas seguintes páginas:

- 1 Água – sempre acabada de filtrar e saudável.
- 2 Os cartuchos do filtro CLARIS plus não necessitam de acessórios nem de espaço suplementar. Podem ser mergulhados directamente no depósito de água.
- 3 4 Água pára especialidades de café perfeitas.
- 5 O princípio de tiragem profissional: pára cada chávena apenas é aspirada e filtrada a quantidade de água necessária.
- 6 Condução da água no elemento térmico em aço inoxidável: com CLARIS plus (à esquerda) poupa muito tempo por não ter de eliminar depósitos calcários (à direita).
- 7 Graças à interacção de materiais orgânicos é feita a separação dos seguintes elementos: calcário (Ca), cloro (Cl), chumbo (Pb), cobre (Cu) e alumínio (Al).



1



2



3



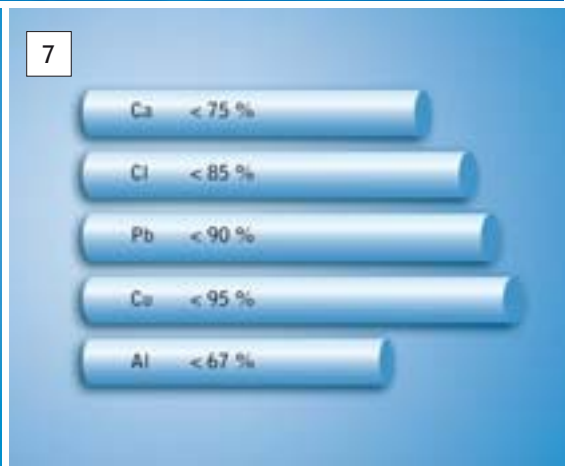




5



6



7

10 »A especialidade do leite«

As especialidades de café comemoram uma vitória em todo o mundo. Até há poucos anos, os clássicos, como espresso e a meia de leite, encontravam-se no topo da escala de preferências. Actualmente, o cappuccino, o latte macchiato & Co. já se sobrepuseram.

Especialidades com leite na moda

Entre os ingredientes pára as especialidades na moda encontra-se cada vez mais o leite. Não é relevante que se trate de leite gordo ou magro. Não é o teor de gordura que é relevante pára a espuma primorosa, mas sim a proteína. Aquecido ou espumado, sob a forma de natas ou chantilly, nenhum outro produto natural é tão apreciado no café como o leite. Mesmo pára as pessoas com alergias, existe uma vasta gama de alternativas: leite de cabra ou de ovelha, leite de arroz ou de soja.

Tecnologias mais avançadas

As tecnologias mais avançadas e os bocais de cappuccino aperfeiçoados têm como objectivo a possibilidade de mergulhar no mundo multifacetado das especialidades de café. Enquanto isso, o leite não é aquecido a mais de 75 °C. Apenas assim, o leite pode desenvolver totalmente a espuma nobre inigualável.

Graças à câmara de infusão que consegue processar entre 5 e 16 gramas de pó de café sob as condições ideais, você consegue uma harmonia de sabores de café e leite. Dê liberdade à criação das suas fantasias com novas receitas e aromatize e refine as suas especialidades de café pessoais favoritas conforme a sua vontade e disposição.

Espumar como um profissional

Experimente a sugestão secreta dos baristas: como o leite pode ser bem agitado na superfície áspera de um recipiente de aço inoxidável, nestes recipientes ainda se forma uma espuma mais perfeita. E o profissional também sabe ao que se deve prestar mais atenção: limpe regularmente o bocal Cappuccino de forma exaustiva, lave bem o recipiente de leite todas as noites e armazene o leite à noite no frigorífico.

11 Acessórios e serviço pós-venda

Acessórios para aparelhos – amplie o seu horizonte

1 As especialidades de café refinadas com leite estão na moda. O Connector System® e a gama diversificada de acessórios abrem a porta para o mundo das bebidas actualmente na moda. Os acessórios não fornecidos com o aparelho podem ser adquiridos em lojas especializadas autorizadas.

Bocal Profi-Auto-Cappuccino

2 Cappuccino, Latte Macchiato premindo simplesmente um botão – algo muito simples com o bocal Profi-Auto-Cappuccino. Ele aspira o leite directamente do recipiente, aquece-o, produz uma espuma perfeita para um cappuccino extremamente saboroso ou leite quente para um Latte Macchiato.

Bocal Easy-Auto-Cappuccino

3 O bocal Easy-Auto-Cappuccino produz espuma de leite, bastando premir um botão. Ele é compatível com o Connector System®.

Na tiragem de vapor, é gerado vácuo, que aspira o leite do reservatório. Assim, qualquer cappuccino fica bom.

Reservatório térmico do leite em aço inoxidável

4 O reservatório térmico do leite em aço inoxidável tem uma capacidade de 0,6 litros e mantém o leite arrefecido durante todo o dia.

Reservatório do leite Deluxe

5 Com um bonito design e uma tampa em aço cromado, o leite recebe o reservatório que merece. O reservatório tem capacidade para 0,6 litros.

Acessórios de manutenção

6 Os acessórios de manutenção originais da JURA foram adequados da forma perfeita aos programas de manutenção. Portanto, utilize apenas os acessórios originais de manutenção da JURA. A sua IMPRESSA agradece.

Cartucho de filtro CLARIS plus

7 O cartucho de filtro CLARIS plus foi criado especialmente para as máquinas de café da JURA. Ele é colocado directamente no depósito de água. O CLARIS plus trabalha com o princípio de tiragem profissional.

Para mais informações, consulte o capítulo 9 »Cartucho de filtro CLARIS plus – água para um café perfeito«.

Pastilhas de limpeza

8 A sua IMPRESSA dispõe de um programa de limpeza integrado. As pastilhas de limpeza originais da JURA são adequadas para esse programa e removem totalmente os resíduos de café.

Pastilhas anticalcário

9 O calcário é o maior inimigo dos utensílios domésticos que trabalham com água. A JURA desenvolveu, para a IMPRESSA, uma pastilha anticalcário que remove o calcário e que, ao mesmo tempo, protege o seu aparelho.

Produto de limpeza automática para cappuccino

10 Limpe os bocais Profi-Auto-Cappuccino e Easy-Auto-Cappuccino com o produto de limpeza automática para cappuccino original da JURA. Obterá assim uma limpeza ideal.

Serviço pós-venda

11 Para a JURA é essencial oferecer um serviço pós-venda de alta qualidade. Quer seja na central da Suíça ou num dos postos autorizados da JURA em todo o mundo.

12 Antes de qualquer trabalho de reparação na IMPRESSA, é realizado um diagnóstico electrónico do aparelho.

13 Os profissionais formados e qualificados pela JURA executam os trabalhos de forma competente.



2



3



4



5





7





8



9



10





SERVICE FABRIK



12



13

12 Mensagens no visor resumido



Mensagem	Causa/Consequência	Medida
ESVAZIAR BANDEJA	A bandeja de recolha de água está cheia. Não é possível fazer especialidades de café nem preparar água quente ou produtos lácteos.	► Esvazie a bandeja de recolha de água.
ENCHER TANG. AGUA	O depósito de água está vazio. Não é possível fazer especialidades de café nem preparar água quente ou produtos lácteos.	► Encha o depósito de água (ver capítulo 2 »Preparação e colocação em funcionamento – Encher o depósito de água«).
ESVAZIAR BORRAS	O depósito de borras de café está cheio. Não é possível preparar especialidades de café nem preparar água quente ou leite.	► Esvazie o reservatório de borras de café e a bandeja de recolha de água.
FALTA BANDEJA	A bandeja de recolha de água não está colocada de modo correcto ou não está colocada. Não é possível fazer especialidades de café nem preparar água quente ou produtos lácteos.	► Coloque a bandeja de recolha de água. ► Limpe os contactos metálicos atrás da bandeja de recolha de água.
ENCHER CAFE	O reservatório de grãos está vazio. Não é possível preparar especialidades de café nem preparar água quente ou leite.	► Encha o reservatório de grãos (ver capítulo 2 »Preparação e colocação em funcionamento – Encher o reservatório de grãos«).
LIMPAR	A IMPRESSA solicita uma limpeza.	► Efectue a limpeza (ver capítulo 8 »Manutenção – Limpar o aparelho«).

Mensagem	Causa/Consequência	Medida
DESCALC.	A IMPRESSA solicita uma descalcificação.	▶ Efectue a descalcificação (ver capítulo 8 »Manutenção – Descalcificar o aparelho«).
FILTRO	O cartucho de filtro CLARIS plus está gasto.	▶ Mude o cartucho de filtro CLARIS plus (ver capítulo 8 »Manutenção – Mudar o filtro«).
FECHAR-SE TAMPA	A tampa pára o café pré-moído está aberta.	▶ Feche a tampa pára o café pré-moído.
INSUFUC. CAFE MOIDO	No funil de enchimento há pouco café pré-moído, a IMPRESSA cancela o procedimento.	▶ Durante a próxima preparação, coloque mais café pré-moído (ver capítulo 5 »Preparação com um simples toque de botão – Café pré-moído«).
MTO QUENTE	O sistema está quente demais pára iniciar um programa de manutenção.	▶ Prepare uma especialidade de café ou água quente.

13 Eliminação de falhas

Problema	Causa/Consequência	Medida
O moinho faz ruídos altos.	Existem resíduos no moinho.	► Remova o corpo estranho (ver capítulo 8 »Manutenção – Remover resíduos«).
É produzida pouca espuma no leite.	O bocal Profi-Auto-Cappuccino está sujo.	► Limpe o bocal Profi-Auto-Cappuccino (ver capítulo 8 »Manutenção – Lavar o bocal Profi-Auto-Cappuccino«).
Na preparação de café, o café apenas sai em gotas.	O café ou o café pré-moído tem um grau de moagem muito fino e entupiu o crivo.	► Ajuste o moinho para um grau de moagem mais grosso ou utilize um café pré-moído mais grosso (ver capítulo 2 »Preparação e colocação em funcionamento – Ajustar o moinho«).
A dureza da água não pode ser ajustada.	O cartucho de filtro CLARIS plus está activado.	► Desactive o cartucho de filtro CLARIS plus.
ENCHER CAFE é exibido, apesar do reservatório de grãos ter sido enchido.	O moinho ainda não está totalmente cheio com grãos.	► Prepare uma especialidade de café.
ENCHER CAFE não é exibido, apesar do reservatório de grãos estar vazio.	A monitorização dos grãos está suja.	► Limpe o recipiente de grãos (ver capítulo 8 »Manutenção – Limpar o recipiente de grãos«).
ESVAZIAR BANDEJA é constantemente exibido.	Os contactos metálicos da bandeja de recolha de água estão sujos ou molhados.	► Limpe os contactos metálicos atrás da bandeja de recolha de água.
ENCHER TANG. AGUA é exibido, apesar do depósito de água estar cheio.	O flutuador do depósito de água está preso.	► Descalcifique o depósito de água (ver capítulo 8 »Manutenção – Descalcificar o depósito de água«).

13 Eliminação de falhas

Problema	Causa/Consequência	Medida
 é exibido.	Se o aparelho tiver sido colocado ao frio durante algum tempo, o aquecimento fica bloqueado por motivos de segurança.	▶ Aqueça o aparelho à temperatura ambiente.
Outras mensagens  são exibidas.	–	▶ Desligue a IMPRESSA no interruptor principal. Entre em contacto com o serviço pós-venda no seu país (ver capítulo 17 »Endereços da JURA«).

- i** Se a falha não tiver sido eliminada, entre em contacto com o serviço pós-venda no seu país. Os números de telefone encontram-se no capítulo 17 »Endereços da JURA«.

14 Transporte e eliminação ecológica

Transporte / esvaziar o sistema

Guarde a embalagem da IMPRESSA. Ela serve como protecção para o transporte da máquina.

Para proteger a IMPRESSA contra geadas durante o transporte, o sistema tem de ser esvaziado.

Pré-requisito: a sua IMPRESSA está desligada (stand-by).

- ▶ Remova o depósito de água.
- ▶ Coloque um recipiente por baixo do bocal.
- ⚠ ▶ Prima o botão de manutenção até **ESVAZIAR** ser exibido.
 Segue-se a saída de um pouco de água pelo bocal. O processo pára automaticamente. A IMPRESSA é desligada.
- ☞ ▶ Desligue a sua IMPRESSA através do interruptor principal.

i Na próxima colocação em funcionamento, o sistema tem de ser novamente enchido (ver capítulo 2 »Preparação e colocação em funcionamento – Primeira colocação em funcionamento«).

Eliminação



Elimine seu aparelho antigo de forma ecológica.

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

15 Dados técnicos

Placa de características

- i** A voltagem e tensão de corrente variam de acordo com o teste de segurança. Por favor, respeite a placa de características antes de ligar o aparelho.

A placa de características encontra-se no lado inferior da sua IMPRESSA. Os dados nela contidos significam:

- V AC = Tensão alternada em Volt
- W = Potência em Watt

CE Este produto atende às exigências de todas as directivas CE aplicáveis.









S Este produto respeita as prescrições do regulamento sobre equipamentos de baixa tensão (NEV) e o regulamento sobre a compatibilidade electromagnética (VEMV). O símbolo de segurança é atribuído pela Eidgenössische Starkstrominspektorat ESTI.

UL Este produto atende as exigências de todas as directivas UL aplicáveis (Underwriters Laboratories Inc.®).

V Este produto atende as exigências de todas as directivas SAA aplicáveis (Standards Association of Australia).

CCC Este produto atende as exigências de todas as directivas CCC aplicáveis (China Compulsory Certification).

Dados técnicos

Tensão	 230 V AC, 50 Hz  120 V AC, 60 Hz  220 – 240 V AC, 50 Hz  220 V AC, 50 Hz
Potência	1450 W
Teste de segurança	   
Consumo de energia	12 Wh
	ECONOMIZAR -
Consumo de energia	7 Wh
	ECONOMIZAR ✓
Pressão da bomba	estática, máx. 15 bar
Capacidade do depósito de água	2,1 l
Capacidade do reservatório de grãos	250 g
Capacidade do reservatório de borras de café	aprox. 16 porções
Comprimento do cabo	aprox. 1,1 m
Peso	10,75 kg
Dimensões (L x A x P)	28,5 x 34,2 x 43,3 cm

16 Tecnologias-chave e o sortido IMPRESSA

1 Intelligent Pre Brew Aroma System (I.P.B.A.S.®).

Um café perfeito não é mero acaso. O Intelligent Pre Brew Aroma System® realça o melhor aroma que há em qualquer mistura ou qualquer tipo de torrefacção de café.

1a Os grãos de café recém-moídos passam do moinho pára o cilindro de fervura sob a forma de pó.

1b Aqui, o pó é prensado de forma ideal.

1c Antes da fervura, o pó é humedecido. Os poros abrem-se, os elementos aromatizantes do café são libertados.

1d Durante a fervura, chega à chávena um café perfeito, arre-matado com um creme macio, pára o prazer máximo.

2 O sortido IMPRESSA abrange as seguintes linhas:

- Linha Z IMPRESSA – Generation II, dois cappuccino e dois latte macchiato com um simples toque de botão, tecnologia profissional premium pára o uso doméstico
- Linha S IMPRESSA pára apreciadores de café mais exigentes
- Linha J IMPRESSA – prazer pleno, estética perfeita
- Linha F IMPRESSA, uso simples, premiada diversas vezes
- Linha C IMPRESSA, Click & Drink
- Linha X IMPRESSA pára a restauração e escritórios

Informe-se junto de uma loja especializada em artigos da JURA.

@ Ou consulte a nossa página na Internet em www.jura.com.

3 Pára um café de qualidade perfeita, a torrefacção certa é muito importante. Isso é garantido pelo moinho altamente potente de 6 níveis com cones trituradores de aço temperado.

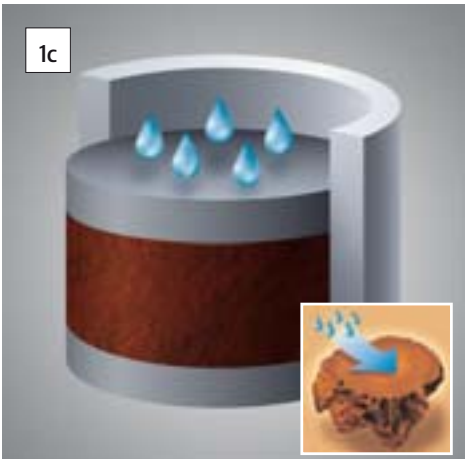
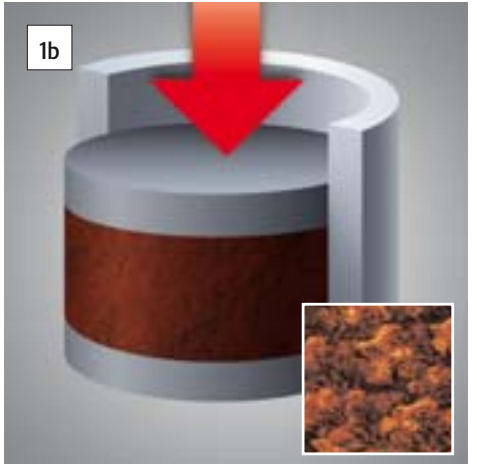
4 A câmara de infusão variável tem capacidade pára 5 a 16 g de café. Assim poderá preparar 2 chávenas de café de uma só vez.

5 Uma tubagem de vida longa em liga de aço inoxidável de alta qualidade conduz a água pelos blocos térmicos, onde a mesma é aquecida até à temperatura correcta.



I.P.B.A.S.®

INTELLIGENT PRE BREW AROMA SYSTEM





IMPRESSA Z – Generation II



IMPRESSA S



IMPRESSA J



IMPRESSA F



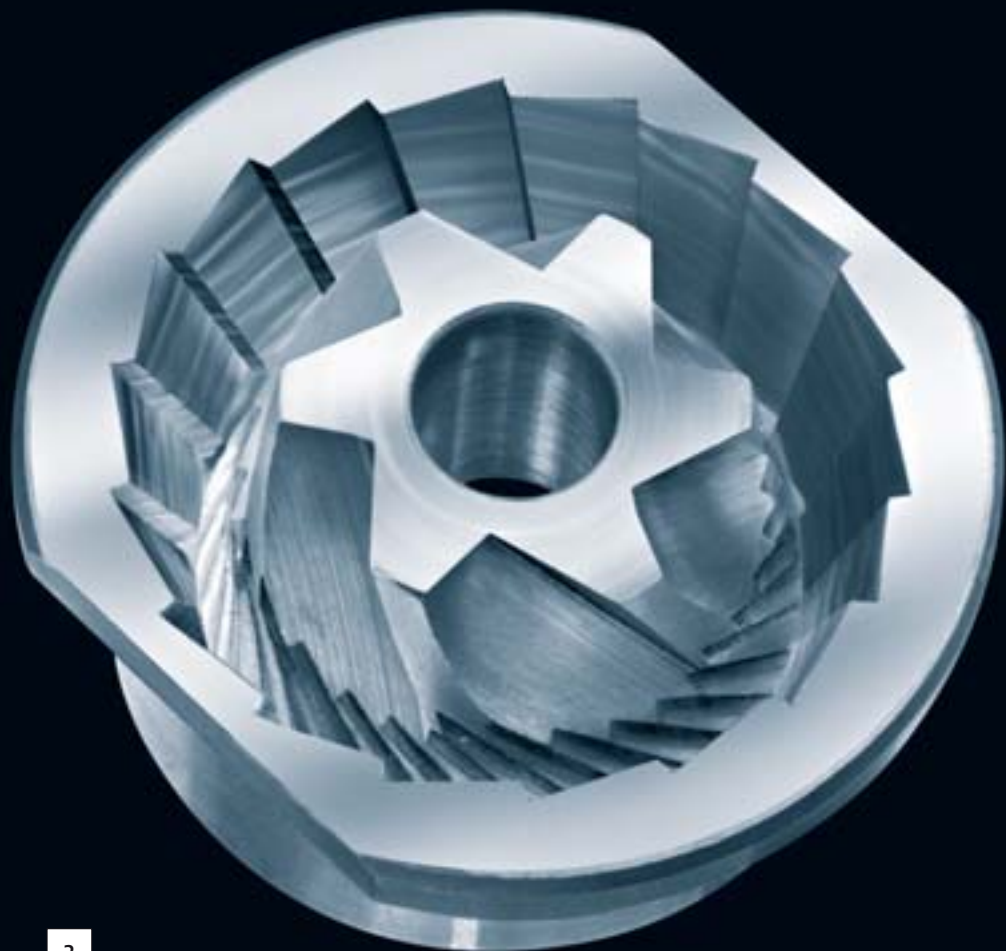
IMPRESSA C



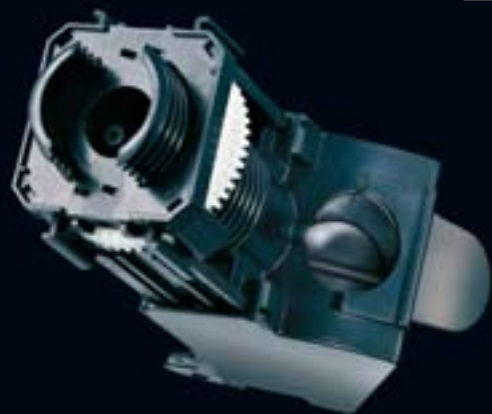
IMPRESSA X



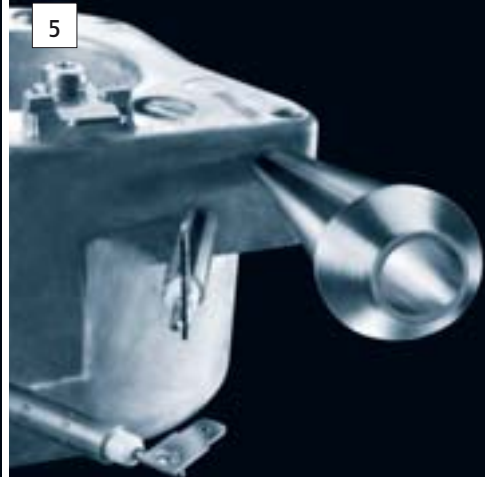
IMPRESSA XF



3



4



5

17 Endereços da JURA

Portugal: JURA Espresso SI, Lisboa

Apoio ao cliente Portugal

Telefono contacto +351 21 723 0730

E-mail infoportugal@es.jura.com

Horário de funcionamento Segunda a Sexta 09:30 a 18:30

Escritórios Centro Empresarial Torres de Lisboa
Rua Tomás de Fonseca, Torre G, 1º
1600 – 209 Lisboa

España: JURA Espresso SL, Barcelona

Atención al Cliente JURA

Servicio consumidor Tel. +34 902 024 238
E-mail info@es.jura.com

Horario de atención Lunes a Jueves 08:30 a 18:00
Viernes 08:30 a 14:30

Dirección Servicio JURA Espresso SL
Pol. Industrial Santiga, C/
Casal de santa Coloma 6
08210 Barberà del vallés, Barcelona

Brasil:

Coffee Mix, Rio de Janeiro

Importador Exclusivo e	Tel. +55 21 3982 1999
Assistência Técnica	Fax +55 21 3982 1999
	E-mail coffeemix@coffeemix.com.br

Horário de funcionamento	segunda à sexta de 08:00 às 17:30
--------------------------	-----------------------------------

Direção de Assistência	Coffee Mix
Técnica	Av. das Américas, 500 (Shopping Downtown), Bloco 9 – Loja 106, Barra da Tijuca – Rio de Janeiro/ RJ – cep.: 22640-100

Libermac, Sao Paulo

Assistência Técnica	Tel. +55 11 3328 6022
	Fax +55 11 3328 6022
	E-mail cafe@libermac.com.br

Horário de funcionamento	segunda à sexta de 08:00 às 18:00 sábados de 08:00 às 13:00
--------------------------	--

Direção de Assistência	Libermac
Técnica	Rua Paula Souza, 280 Centro – Sao Paulo/SP – cep.: 01027-000

Índice remissivo

A

- Acessórios 77
- Acessórios de manutenção 78
- Acessórios para aparelhos 77
- Activar
 - Filtro 21
- Água quente 45
- Ajustar
 - Dureza da água 23
 - Moinho 24
 - Quantidade de água 47
- Ajustes
 - Definições permanentes de acordo com o tamanho da chávena 47
 - programáveis 47
- Aparelho
 - Desligar 25
 - Lavar 54
 - Ligar 25
 - Montar 18

B

- Bandeja de colecta de água 8
- Bocal
 - Bocal de água quente 45
 - Bocal Profi-Auto-Cappuccino 42
- Bocal de saída 17
- Bocal de saída de café
 - Com altura/largura ajustável 17
 - Lavar 54
- Bocal Profi-Auto-Cappuccino
 - Desmontar 64
 - Lavar 62
 - Limpar 62

C

- Café 42
 - Pré-moído 43
- Café moído 43
- Cappuccino 42
- Cartucho de filtro CLARIS plus 21
 - Activar 21
 - Colocar 21
 - Mudar 55

- CLARIS plus 67, 75
- Colocação em funcionamento
 - Primeira 20
- Colocar
 - Depósito de água 19
 - Filtro 21
- Compartimento de arrumação 8
- Connector System® 17
- Consulta
 - Estado de manutenção 32
 - Informações 31

D

- Dados técnicos 93
- Definições
 - Definições permanentes no modo de programação 48
- Definir
 - Aroma 48
 - Aroma do café 48
 - Modo de poupança de energia 49
 - Quantidade de água 48
 - Quantidade de vapor 48
 - Temperatura 48
- Definir hora 50
- Depósito de água 8
 - Descalcificar 65
 - Encher 19
- Depósito de borras de café 8
- Descalcificar
 - Aparelho 59
 - Depósito de água 65
- Desligar
 - Aparelho 25
- Dicas de baristas 40
- Dureza da água 23
 - Ajustar 23
 - Medir 23

Índice remissivo

- E**
- Elementos de comando 16
 - Encher
 - Depósito de água 19
 - Reservatório de grãos 19
 - Especialidade de café 40
 - Especialidades 34, 40
 - Especialidades com leite na moda 75
 - Espresso 41
 - Estado de manutenção
 - Consultar 32
- F**
- Filtro
 - Activar 21
 - Colocar 21
 - Mudar 55
 - Funcionamento
 - Colocar 18
- G**
- Grãos de café
 - Encher 19
 - Grau de dureza da água 23
- H**
- Hora de desactivação
 - Definir 51
 - Hora de ligação
 - Definir 51
- I**
- Idioma
 - Ajustar 53
 - Informações
 - Consultar 31
 - Internet 17
- L**
- Lavar
 - Aparelho 54
 - Bocal Profi-Auto-Cappuccino 62
 - Leite 44
 - Espumar 42
 - Quente 44
 - Tube de sucção do leite 8
 - Ligar
 - Aparelho 25
 - Limpar
 - Aparelho 57
 - Bocal Profi-Auto-Cappuccino 62
 - Reservatório de grãos 65
- M**
- Manutenção 54
 - Modo de poupança de energia
 - Definir 49
 - Modo de programação 48
 - Aroma 48
 - Definições permanentes no modo de programação 48
 - Idioma 53
 - Quantidade de água 48
 - Quantidade de vapor 48
 - Temperatura 48
 - Moinho
 - Ajustar 24
 - Chave 8
- P**
- Placa de características 92
 - Pré-moído
 - Café 43
 - Profi-Auto-Cappuccino
 - Bocal 42
 - Programáveis
 - Definições 48
 - Programável
 - Hora de desactivação 51
 - Hora de ligação 51
- Q**
- Quantidade
 - Produtos, preparados 31
 - Programas de manutenção, realizados 31
 - Quantidade de água
 - Ajustar 47
- R**
- Reservatório de grãos 8
 - Encher 19
 - Limpar 65
 - Rotary Switch 9, 16

S

- Segurança 10
- Serviço pós-venda 78
- Solicitação de acção 14

T

- Tampa protectora do aroma 8
- Tecla
 - Liga/Desliga 9
 - Manutenção 9
- Temperatura
 - Definir 48

U

- Unidade
 - Formato das horas 52
 - Quantidade de água 52
- Utilização
 - Utilização conforme a finalidade 10

V

- Visor
 - Resumido 8, 16

Directivas

O aparelho cumpre as exigências das seguintes directivas:

- 73/23/CEE de 19.02.1973 Directiva de baixa tensão, inclusive Directiva de alteração 93/68/CEE.
- 89/336/CEE de 03.05.1989 Compatibilidade electromagnética, inclusive Directiva de alteração 92/31/CEE.

Alterações técnicas

Reservados os direitos de alterações técnicas.

As ilustrações utilizadas no manual da IMPRESSA J5 mostram o modelo IMPRESSA J5 Pianowhite. A sua IMPRESSA pode ser diferente nos detalhes.

Feedback

A sua opinião é importante!

Utilize o link de contacto na página www.jura.com.

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.

JURA Elektroapparate AG
Kaffeeweltstrasse 10
CH-4626 Niederbuchsiten

www.jura.com