



## O manual da IMPRESSA Z5 – Generation II



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 Z5

MEDIDAS DE PROTECÇÃO IMPORTANTES	4
Elementos de comando e acessórios	8
Utilização conforme a finalidade	10
Para a sua segurança .....	10
O manual da IMPRESSA Z5	13
Descrição dos símbolos .....	14
Seja bem-vindo ao mundo da JURA	15
1 IMPRESSA Z5 – »Two at once«	16
JURA na Internet .....	17
Knowledge Builder .....	17
2 Preparação e colocação em funcionamento	18
Caixa original .....	18
Montar .....	18
Encher o reservatório de água .....	19
Encher o depósito de grãos .....	19
Primeira colocação em funcionamento .....	19
Colocar o filtro e activar .....	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	27
Preparação premindo simplesmente um botão .....	27
Ajuste único antes e durante a preparação .....	28
Ajustar permanentemente a quantidade de água ao tamanho da chávena .....	29
Definições permanentes no modo de programação .....	30
Consultar informações e estado de conservação .....	33
4 Receitas	36
5 Preparação com um simples toque de botão	42
Dicas para baristas .....	42
Café curto .....	43
Expresso .....	44
Café .....	44
Café Especial .....	44
Cappuccino .....	45
Latte Macchiato .....	46

Café pré-moído .....	47
Leite quente .....	48
Água quente.....	49
<b>6 Definições permanentes no modo de programação</b>	<b>50</b>
Produtos .....	50
Modo de poupança de energia .....	53
Horas e dia da semana.....	54
Hora de ligar programável.....	55
Desligar automático .....	56
Lavagens.....	57
Unidade de medida da quantidade de água/formato das horas .....	58
Logótipo.....	59
Língua .....	60
Modificar nome.....	60
<b>7 Manutenção</b>	<b>62</b>
Sugestões para a conservação.....	62
Lavar o aparelho.....	62
Mudar o filtro.....	63
Limpar o aparelho.....	65
Descalcificar o aparelho .....	67
Lavar o bocal Cappuccino.....	70
Limpar o bocal Cappuccino.....	70
Desmontar e lavar o bocal Cappuccino .....	72
Remover corpos estranhos.....	72
Limpar o depósito de grãos .....	73
Descalcificar o reservatório de água.....	73
<b>8 Cartucho de filtro CLARIS plus – água pára um café perfeito</b>	<b>75</b>
<b>9 »A especialidade do leite«</b>	<b>83</b>
<b>10 Acessórios e serviço pós-venda</b>	<b>84</b>
<b>11 Mensagens no visor</b>	<b>93</b>
<b>12 Eliminação de pequenas avarias</b>	<b>96</b>
<b>13 Transporte e eliminação ecológica</b>	<b>98</b>
Transportar/esvaziar o sistema .....	98
Eliminação.....	98
<b>14 Dados técnicos</b>	<b>100</b>
<b>15 Tecnologias-chave e o gama IMPRESSA</b>	<b>102</b>
<b>16 Endereços da JURA</b>	<b>107</b>
Índice remissivo	109

# MEDIDAS DE PROTECÇÃO IMPORTANTES

Estas medidas de protecção aplicam-se a todas a máquinas com testes de segurança UL (ver placa sinalética e capítulo 14, »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.

### Instruções especiais sobre conjuntos de fios

- 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 depósito 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

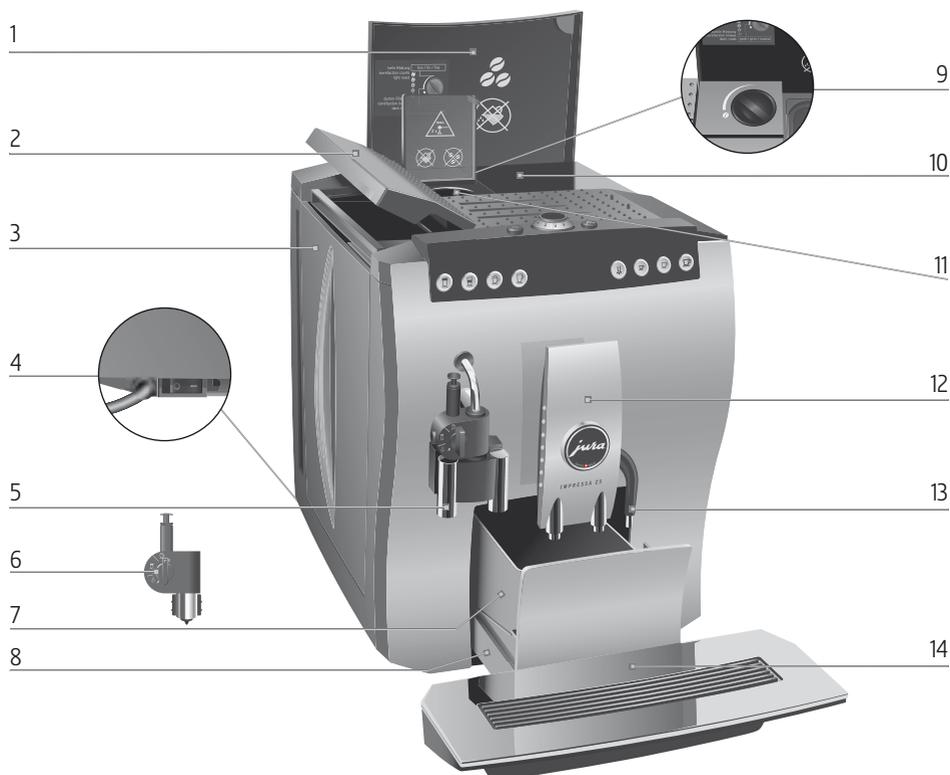
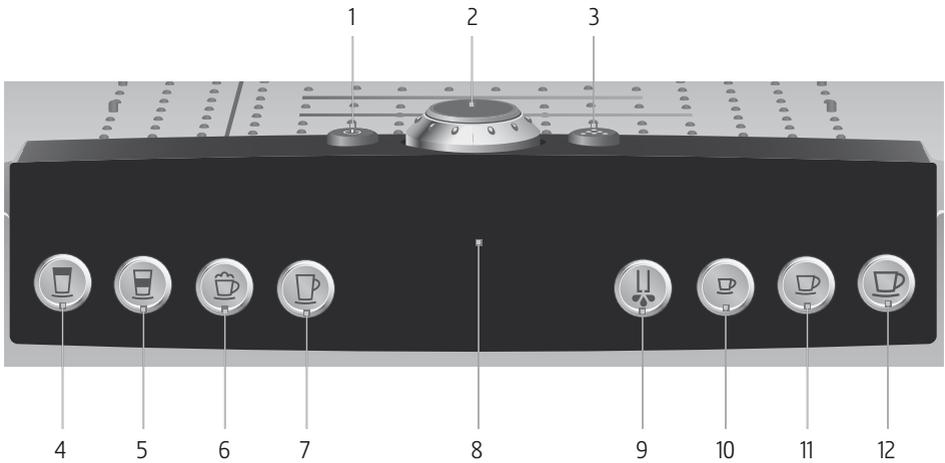


Figura: IMPRESSA Z5 – Generation II Alu

- |   |   |    |  |
|---|---|----|--|
| 1 | Tampa do depósito de grãos                              | 7  | Depósito de borras de café                         |
| 2 | Tampa do reservatório de água                           | 8  | Bandeja de recolha de água                         |
| 3 | Reservatório de água                                    | 9  | Selector do grau de moagem                         |
| 4 | Interruptor principal e cabo de ligação<br>(na lateral) | 10 | Depósito de grãos com tampa protectora<br>do aroma |
| 5 | Bocal One Touch Cappuccino,<br>bocal comprido           | 11 | Funil de enchimento para café pré-moído            |
| 6 | Bocal One Touch Cappuccino,<br>bocal curto              | 12 | Bocal de saída de café com altura ajustável        |
|   |   | 13 | Bocal de saída de água quente                      |
|   |   | 14 | Base para chávena                                  |



Lado superior do aparelho

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

Parte dianteira

- 4  Botão Leite
- 5  Botão Latte Macchiato
- 6  Botão Cappuccino
- 7  Botão Café especial
- 8  Visor
- 9  Botão Água quente
- 10  Botão Café curto
- 11  Botão Espresso
- 12  Botão Café

## 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.

### Para 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 tomada eléctrica apresentar danos.
- Em caso de sinais de danos, como, por exemplo, cheiro a queimado, desligue o aparelho imediatamente da tomada eléctrica 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 das 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.
- Ligue 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 14 »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 reservatório de água apenas com água limpa e fria.
- Em caso não utilização por um período de tempo prolongado, desligue o aparelho no interruptor principal.

## Utilização conforme a finalidade

As pessoas, incluindo 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 das 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 Z5

Segure o manual da sua IMPRESSA Z5 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 Z5, 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 para circunstâncias que podem causar danos na máquina.

### Simbologia utilizada



**Notas** e sugestões para facilitar ainda mais o manuseamento da sua IMPRESSA.



Referências à disponibilidade **on-line** da JURA com informações interessantes e úteis: [www.jura.com](http://www.jura.com)



**Solicitação de acção.** Aqui o utilizador é solicitado a executar uma acção.

## Seja bem-vindo ao mundo da JURA

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 manuseamento 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 Z5 – »Two at once«

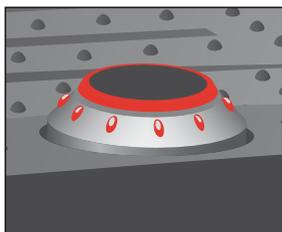
### Finalmente, o café dos seus sonhos

As especialidades de café gozam de grande popularidade. O número de anfitriões perfeitos que deliciam as suas famílias, amigos e visitas com as mais diversas combinações de café é cada vez maior. O leite, quer seja aquecido ou espumado, assume um papel fundamental, uma vez que, para além dos clássicos como o café curto, o expresso, a meia de leite, o Cappuccino, o Latte Macchiato, cujo sabor, em função das preferências pessoais, poderá ser sublimado através da adição dos mais diversos xaropes aromáticos, e o café Latte, há muito que faz parte de uma quase infindável e multifacetada gama de receitas de café.

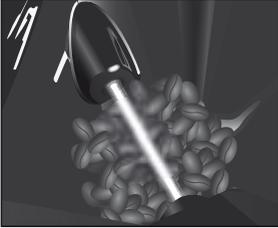
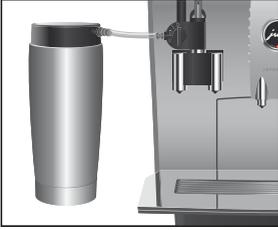
Para responder às mais elevadas exigências de uma comunidade crescente de apreciadores destas especialidades, a JURA desenvolveu a segunda geração da revolucionária linha Z da IMPRESSA.



- **Bocal One Touch Cappuccino:** os aparelhos da linha Z da IMPRESSA, máquinas automáticas de especialidades de café no verdadeiro sentido da palavra, preparam, graças ao bocal One Touch Cappuccino, simultaneamente dois cafés que são uma verdadeira delícia para o paladar e visão; basta premir um botão. »Two at once« – a forma mais rápida, directa e simples de entrar no mundo aromático dos cafés e saborear a sua grande diversidade.



- **Rotary Switch – Manuseamento intuitivo:** o simples rodar e premir dos botões permite »navegar« pelos passos de comando e programação. As informações que surgem no visor de texto simples/gráficos estão sempre ao alcance do o-lhar. O seu gosto pessoal encontra-se em primeiro plano. Seleccione simplesmente o aroma do café, a quantidade de água e a temperatura de acordo com as suas preferências pessoais.



- **Reservatório térmico de leite em aço inoxidável:** a sua máquina de café automática está equipada, de série, com um reservatório térmico de leite que mantém o leite frio durante todo o dia graças ao princípio comprovado.
- **Monitorização activa dos grãos:** a IMPRESSA Z5 acaba definitivamente com os ruídos provocados pelos moinhos de café vazios e com as châvenas meio cheias. Alerta sempre atempadamente para a necessidade de adicionar grãos de café. O nível de enchimento do depósito de grãos é sempre controlado visualmente.

## JURA na Internet

Visite-nos na Internet.

- @ No endereço [www.jura.com](http://www.jura.com) encontrará informações actualizadas e interessantes sobre a sua IMPRESSA e sobre o tema café.

## Knowledge Builder

Poderá conhecer a sua IMPRESSA Z5 de forma divertida no computador.

- @ O Knowledge Builder está à sua disposição no endereço [www.jura.com](http://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 contém as informações necessárias para a utilização correcta da sua IMPRESSA. Ele explica como preparar a sua IMPRESSA passo-a-passo para a primeira utilização.

### Caixa original

Na caixa original estão incluídos:

- Máquina de café automática JURA IMPRESSA
- Reservatório térmico do leite em aço inoxidável
- Tubo de sucção do leite
- Welcome Pack, que contém:
  - Manual da IMPRESSA Z5 – Generation II
  - IMPRESSA Z5 – Generation II: Resumo das informações mais importantes
  - Cartucho de filtro CLARIS plus (2x)
  - Extensão para o cartucho do filtro
  - Chave do moinho
  - Colher de dosagem de café pré-moído
  - Pastilhas de limpeza da JURA
  - Tira 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 o sobreaquecimento.

## Encher o reservatório de água

### CUIDADO

Para 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.
- 
- ▶ Remova o reservatório de água e lave-o com água fria.
  - ▶ Encha o reservatório de água com água potável fria e coloque-o novamente no aparelho.

## Encher o depósito de grãos

### CUIDADO

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

---

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

- ▶ Encha o depósito de grãos apenas com grãos de café não tratados.
- 
- ▶ Abra a tampa do depósito de grãos e remova a tampa protectora do aroma.
  - ▶ Remova a sujidade e os corpos estranhos eventualmente existentes no depósito de grãos.
  - ▶ Em aparelhos novos, encontra-se uma folha informativa no depósito de grãos. Remova essa folha informativa.
  - ▶ Coloque os grãos de café no depósito, feche a tampa protectora do aroma e a tampa do depósito de grãos.

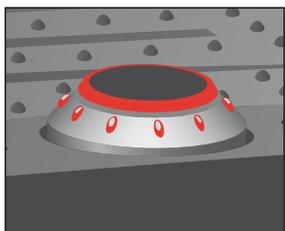
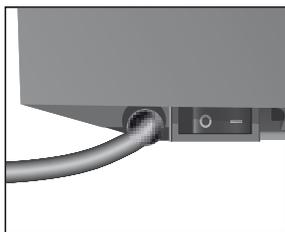
## Primeira colocação em funcionamento



---

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

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



**Pré-requisito:** o reservatório de água e o depósito de grãos estão cheios.

- ▶ Insira a ficha na tomada eléctrica.
- ▶ Ligue a IMPRESSA através do interruptor principal no lado esquerdo do aparelho.  
A tecla Liga/Desliga  acende (stand-by).
- ▶ Prima a tecla Liga/Desliga para 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 para confirmar a língua.  
No visor é exibido **CONFIRMADO ✓** por breves instantes para confirmar o ajuste.  
**HORA HORAS ---|---**
- ▶ Rode o Rotary Switch para acertar as horas.  
**HORA HORAS 12:00** (exemplo)
- ▶ Prima o Rotary Switch para confirmar o acerto das horas.  
**HORA MINUTOS 12:00**
- ▶ Rode o Rotary Switch para acertar os minutos.  
**HORA MINUTOS 12:45** (exemplo)
- ▶ Prima o Rotary Switch para confirmar o acerto dos minutos.  
No visor é exibido por breves instantes **CONFIRMADO ✓**.  
**DIA SEGUNDA**
- ▶ Rode o Rotary Switch para acertar o dia da semana.  
**DIA QUARTA** (exemplo)
- ▶ Prima o Rotary Switch para confirmar o acerto.  
No visor é exibido por breves instantes **CONFIRMADO ✓**.  
**PRESSIIONE LAVAR**, o botão de manutenção  acende.



- ▶ Coloque um recipiente por baixo do bocal de saída de água quente e por baixo do bocal Cappuccino.
- ⚠ ▶ Prima o botão de manutenção.

**MAQ. ENCHENDO**, o sistema é enchido com água e o botão de manutenção pisca. Ocorre a saída de um pouco de água pelo bocal Cappuccino e pelo bocal de saída de água quente.

Esse processo pára automaticamente e no visor é exibido brevemente **BEM-VINDO JURA**.

**MAQUINA AQUECENDO**

**PRESSIÖNE LAVAR**, 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 pára automaticamente.  
No visor é exibido **CAFE PRONTO**, a sua IMPRESSA está pronta a funcionar.



- i** Após a primeira colocação em funcionamento, manter a IMPRESSA ligada durante 24 horas à corrente eléctrica por forma a otimizar o estado de funcionamento.
- 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.

## Colocar o filtro e activar

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

- @ Também poderá experimentar o procedimento »Colocar o filtro« on-line. Visite o Knowledge Builder na página [www.jura.com](http://www.jura.com).

Para mais informações sobre o cartucho de filtro CLARIS plus, consulte o capítulo 8 »Cartucho de filtro CLARIS plus – água para um café perfeito«.

## 2 Preparação e colocação em funcionamento

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

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

-  ▶ Prima o Rotary Switch **até** ser exibido no visor **LAVAR**.
-  ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido **FILTRO I.F.W.S.**
-  ▶ Prima o Rotary Switch para entrar no tópic do programa. **FILTRO NAO**
-  ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido **FILTRO SIM**.
-  ▶ Prima o Rotary Switch para confirmar o ajuste.

No visor é exibido **CONFIRMADO ✓** por breves instantes para confirmar o ajuste.

**INSTALAR FILTRO / PRESS. BOTAO** e 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 reservatório de água.
- ▶ Abra o suporte do cartucho e encaixe o cartucho no reservatório de água, pressionando-o ligeiramente.
- ▶ Feche o suporte do cartucho. Ouvi-lo-á encaixar.
- ▶ Encha o reservatório de água com água limpa fria e coloque-o novamente no aparelho.



- ▶ Coloque um recipiente (mín. 500 ml) por baixo do bocal Cappuccino.
- ▶ Rode a alavanca selectora do bocal para a posição de vapor .
-  ▶ Prima o botão de manutenção. **ENXAG. FILTRO**, segue-se a saída de água pelo bocal.

**i** Poderá interromper a lavagem do filtro a qualquer altura. Para isso, prima um botão 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 pára automaticamente após a circulação de aproximadamente 500 ml de água. No visor é exibido **CAFE 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.

A dureza da água pode ser ajustada progressivamente para entre 1° dH e 30° dH. Ela também pode ser desactivada, isto é, a IMPRESSA não comunica quando tem de ser descalcificada.

- i** Não é possível ajustar a dureza da água se for utilizado o cartucho de filtro CLARIS plus e o filtro estiver activado.

A tira de teste Aquadur® fornecida juntamente com a sua IMPRESSA permite medir a dureza da água.

- ▶ Coloque a tira por debaixo de água corrente durante breves instantes (1 segundo). Sacuda a tira para remover o excesso de água.
- ▶ Aguarde aproximadamente 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 **CAFE PRONTO**.

-  ▶ Prima o Rotary Switch **até** ser exibido **LAVAR**.
-  ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido **DUREZA AGUA 16° dH**.
-  ▶ Prima o Rotary Switch para entrar no tópico do programa. **DUREZA AGUA 16° dH**
-  ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido **DUREZA AGUA 25° dH**.
-  ▶ Prima o Rotary Switch para confirmar o ajuste. No visor é exibido **CONFIRMADO ✓** por breves instantes para confirmar o ajuste. **DUREZA AGUA 25° dH**

- ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido **SAIDA**.
- ▶ Prima o Rotary Switch para abandonar o modo de programação.  
No visor é exibido **CAFE FRONTO**

## Ajustar o moinho

### CUIDADO

Poderá ajustar o moinho ao 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.

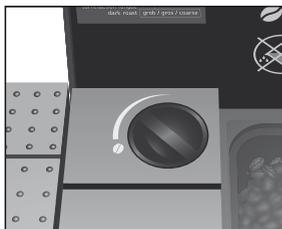
- ▶ Ajuste o grau de moagem apenas com o moinho em funcionamento.

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

- ▶ Abra a tampa do depósito de grãos.
- ▶ Coloque uma chávena por baixo do bocal de saída de café.
- ▶ Prima o botão café.  
O moinho é ligado, no visor é exibido **1 CAFE**. Depois, é indicado por breves instantes o aroma do café.
- ▶ Coloque o selector do grau de moagem na posição desejada, **durante** o funcionamento do moinho.  
O café é preparado e o grau de moagem foi ajustado.



## Ligar

Ao ligar a IMPRESSA, é solicitado automaticamente o processo de lavagem que se iniciará premindo o botão de manutenção ☼. No modo de programação existe a possibilidade de alterar este ajuste, seleccionando a lavagem automática (ver Capítulo 6 »Definições permanentes no modo de programação – Lavagem«).

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

- ⏻ ▶ Prima a tecla Liga/Desliga para ligar a IMPRESSA.

BEH-VINDO JURA

MAQUINA AQUECENDO

PRESSIONE LAVAR, 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 pára automaticamente.

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



## Desligar (stand-by)

Os bocais utilizados na preparação do café ou do leite são lavados quando a IMPRESSA é desligada.

- ▶ Coloque um recipiente por baixo do bocal de saída de café e por baixo do bocal Cappuccino.
- ⏻ ▶ Prima a tecla Liga/Desliga.

- i** Caso tenha preparado uma bebida à base de leite mas não tenha sido efectuada uma limpeza do bocal Cappuccino, surge a indicação **LIMP SISTEMA LEITE** e o botão de manutenção ☼ acende. Dispõe de dez segundos para iniciar o procedimento »Limpar o bocal Cappuccino«, premindo o botão de manutenção ☼.



## 2 Preparação e colocação em funcionamento

No visor é exibido **ATE LOGO** e o bocal de saída de café é lavado.

**LIMPAR BOCAL DA ESQUERDA / PRESS. BOTÃO**

- ▶ Prima o botão de manutenção.

No visor é exibido **ATE LOGO** e o bocal de saída de café do lado esquerdo é lavado.

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

- i** Poderá ouvir um ruído (zumbido) quando a IMPRESSA é desligada. O ruído deve-se ao funcionamento do sistema e não tem qualquer influência sobre o aparelho.

## 3 Conheça as opções de controlo

A IMPRESSA prepara uma excelente especialidade de café ou leite, bastando para 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. Para 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
- Adaptar permanentemente a quantidade de água ao tamanho da chávena
- Definições permanentes no modo de programação

**i** Enquanto a máquina prepara uma especialidade de café ou de leite ou aquece a água, a preparação pode sempre ser interrompida. Para isso, prima um botão qualquer.

@ Caso prefira conhecer a sua IMPRESSA ao mesmo tempo que se diverte no seu computador, poderá utilizar o programa interactivo Knowledge Builder na página [www.jura.com](http://www.jura.com).

### Preparação premindo simplesmente um botão

Prepare seu o café favorito, premindo apenas um botão.

A preparação de qualquer especialidade de café premindo simplesmente um botão ocorre sempre da seguinte forma.

### Preparação de uma especialidade de café com um simples toque de botão

**Exemplo:** preparação de **um** expresso.

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

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

☞ ▶ Prima o botão Espresso.

É indicado **1 ESPRESSO** e o aroma do café.

A quantidade de água ajustada corre para a chávena, a preparação pára automaticamente.

No visor é exibido **CAFE PRONTO**

### Preparação de duas especialidades de café com um simples toque de botão

**Exemplo:** preparação de **dois** expressos.

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

▶ Coloque as duas chávenas para expresso por baixo do bocal de saída de café.

☞ ▶ Prima duas vezes o botão Espresso (**no espaço de dois segundos**).

**2 ESPRESSO**, a quantidade de água ajustada corre para a chávena.

A preparação pára automaticamente e no visor é exibido

**CAFE PRONTO**.

### Ajuste único antes e durante a preparação

Pode alterar o aroma do café antes da preparação ou durante a moagem.

Pode seleccionar os seguintes aromas do café para 1 Café curto, 1 Expresso, 1 Café, 1 Café Especial, 1 Cappuccino e 1 Latte Macchiato:

- Muito suave
- Suave
- Normal
- Forte
- Extra

**i** A **quantidade de água** ajustada pode ser alterada durante o processo de infusão rodando o Rotary Switch.

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

### Modificar o aroma do café antes da preparação

**Exemplo:** preparar um café **forte**.

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

- ▶ Coloque uma chávena por baixo do bocal de saída de café.
-  ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido no visor **FORTE**.
-  ▶ Prima o botão Café **até** ser exibido **FORTE**.

**1 CAFE / FORTE**

A quantidade de água predefinida corre para a chávena. A preparação pára automaticamente e no visor é exibido **CAFE PRONTO**.

### Modificar a quantidade de água antes da preparação

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

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

- ▶ Coloque uma chávena por baixo do bocal de saída de café.
-  ▶ Prima o botão Café.  
É iniciado o processo de moagem. No visor é exibido **1 CAFE** e é exibido o aroma do café.

-  ▶ Rode o Rotary Switch **durante** o processo de infusão, até ser exibido **110 ML**.

A quantidade de água ajustada corre para a chávena. A preparação pára automaticamente e no visor é exibido **CAFE PRONTO**.

### Ajustar permanentemente a quantidade de água ao tamanho da chávena

Pode ajustar a quantidade de água de todas as especialidades de café e leite e a água quente 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, será essa a quantidade de água dispensada.

O ajuste permanente da quantidade de água ao tamanho da chávena de todas as especialidades de café e leite e da água quente é feita conforme descrito em seguida.

**Exemplo:** ajustar a quantidade de água para um café curto de **forma permanente**.

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

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

### 3 Conheça as opções de controlo

- ▶ Prima o botão Café curto e **mantenha-o** premido. É indicado **1 RISTRETTO** e o aroma do café.
- ▶ **Mantenha** o botão Café curto premido até ser exibido **CAFE SUFIC.7 / PRESS. BOTAO.**
- ▶ Solte o botão Café curto. A preparação do café é iniciada e a chávena é cheia com o café curto.
  - ▶ Assim que a quantidade de café curto na chávena for suficiente, prima um botão qualquer. A preparação pára automaticamente. No visor é exibido por breves instantes **CONFIRMADO ✓**. A quantidade de água ajustada para um café curto foi guardada de forma permanente. No visor é exibido **CAFE PRONTO.**

**i** Poderá 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
LAVAR	CAPPUCCINO LIMPAR, FILTRO TROCAR, MAQUINA LIMPAR, CAPPUCCINO ENXAG., MAQUINA DESCAL., MAQUINA ENXAG.	▶ Seleccionar o programa de conservação pretendido. Se não realizar uma acção, o modo de programação é abandonado automaticamente após aproximadamente cinco segundos.
PRODUCTO	SELEC PRODUCTO	▶ Seleccionar os seus ajustes para as especialidades de café e leite e a água quente.
FILTRO I.P.W.S.	SIM NAO	▶ Seleccionar se pretende operar a sua IMPRESSA com ou sem cartucho de filtro CLARIS plus.

Tópico de programa	Sub-tópico	Descrição
DUREZA AGUA (apenas é exibido quando o filtro não está activo)	NAO ACTIVA, 1° 08 HF - 30° 4H	▶ Ajustar a dureza da água.
ENERGIA ESM	SALVAR NAO, SALVAR NIVEL 1, SALVAR NIVEL 2	▶ Seleccionar um modo de poupança de energia.
HORA	-- ---	▶ Ajustar a hora e o dia da semana.
MAO. LIGADA	-- --- ST00SSD	▶ Programar a hora para ligar/desligar individualmente para cada dia da semana.
DESLIGAR EM	NAO ACTIVA, 0.5 HRS - 15 HRS	▶ Definir as horas após as quais pretende que a IMPRESSA desligue automaticamente.
ENXAGUAR	ENXAG. INI., ENXAG. CAPPU.	▶ Definir se a lavagem inicial deverá ser iniciada manual ou automaticamente. ▶ Definir se pretende que a solicitação da lavagem do bocal Cappuccino seja imediata ou 10 minutos após a preparação de uma especialidade à base de leite.
RENOMEAR ABC...	NOME PRODUTO, SAUDACAO, FECHANDO	▶ Alterar as designações.
LOGO		▶ Seleccionar um logótipo que pretende que seja indicado quando o visor gráfico não é utilizado para outras indicações.
INFORMACAO		▶ Manter-se informado sobre todas as especialidades de café e leite preparadas e consultar o estado de conservação.
CONFIGURAR	UNIDADE, FORMATO HORA	▶ Seleccionar a unidade da quantidade de água e o formato das horas.

Tópico de programa	Sub-tópico	Descrição
SPRACHE	DEUTSCH ENGLISH FRANCAIS PORTUGUES ESPANOL	▶ Seleccionar o seu idioma.
SAIDA		▶ Abandonar o modo de programação.

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

**Exemplo:** alterar o aroma do café expresso de **NORMAL** para **FORTE**.

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

-  ▶ Prima o Rotary Switch **até** ser exibido **LAVAR**.
-  ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido **PRODUCTO**.
-  ▶ Prima o Rotary Switch para entrar no tópico do programa.  
**PRODUCTO / SELEC PRODUCTO**

**i** No próximo passo, seleccione o botão do produto relativamente ao qual pretende realizar o ajuste. Neste caso, não é preparado produto.

**i** Para preparar dois produtos iguais, prima duas vezes o respectivo botão no espaço de dois segundos.

-  ▶ Prima o botão Espresso.  
**1 ESPRESSO / QUANTI. 60 ML**
-  ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido **1 ESPRESSO / NORMAL**.
-  ▶ Prima o Rotary Switch para entrar no tópico do programa.  
**1 ESPRESSO / NORMAL**
-  ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido **1 ESPRESSO / FORTE**.
-  ▶ Prima o Rotary Switch para confirmar o ajuste.  
No visor é exibido **CONFIRMADO ✓** por breves instantes para confirmar o ajuste.  
**1 ESPRESSO / FORTE**

- ⊖ ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido **1 ESPRESSO / EXIT.**
- ⏻ ▶ Prima o Rotary Switch para abandonar o tópico de programa.  
**PRODUCTO / SELEC PRODUCTO**
- ⊖ ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido **PRODUCTO / EXIT.**
- ⏻ ▶ Prima o Rotary Switch para abandonar o tópico de programa.  
**PRODUCTO**
- ⊖ ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido **SAIDA.**
- ⏻ ▶ Prima o Rotary Switch para abandonar o modo de programação.  
**CAFE PRONTO**

## Consultar informações e estado de conservação

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

- Número de especialidades de café, leite e água quente preparadas
- Estado de conservação e quantidade de programas de manutenção realizados (limpeza, descalcificação, mudança do filtro)
- Número de limpezas efectuadas ao bocal Cappuccino

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

- ⏻ ▶ Premir o Rotary Switch **até** ser exibido **LAVAR.**
- ⊖ ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido **INFORMACAO.**
- ⏻ ▶ Prima o Rotary Switch para entrar no tópico do programa. **TOTAL,** é indicado o total de especialidades de café e leite preparadas.
- ⊖ ▶ Rode o Rotary Switch para consultar mais informação.

- i** Para além da quantidade de programas de manutenção realizados, pode ser exibido o respectivo estado de conservação. A barra indica o estado de conservação actual. Se a barra estiver completamente preenchida, a sua IMPRESSA solicita o respectivo programa de manutenção.

### 3 Conheça as opções de controlo

- ▶  Prima o Rotary Switch para abandonar o tópico de programa.  
`INFORMACAO`
- ▶  Rode o Rotary Switch até ser exibido `SAIDA`.
- ▶  Prima o Rotary Switch para abandonar o modo de programação.  
`CAFE FRONTO`



## 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](http://www.jura.com).

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

### Cappuzino

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

- ▶ 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

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

- ▶ 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

<b>Ingredientes</b>	2 espressos fortes
<b>(para 2 pessoas)</b>	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

<b>Ingredientes</b>	2 espressos frios
<b>(para 2 pessoas)</b>	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 comando« aprenderá a adequar os ajustes às suas necessidades. Ou leia o capítulo 6 »Ajustes permanentes no modo de programação«.

**i** Enquanto a máquina prepara uma especialidade de café ou de leite ou aquece a água, a preparação pode sempre ser interrompida. Para isso, prima um botão qualquer.

**i** Durante a preparação, poderá alterar a quantidade pré-ajustada rodando o Rotary Switch.

@ Também poderá experimentar a preparação de especialidades de café on-line. Visite o Knowledge Builder na página [www.jura.com](http://www.jura.com).

### Dicas para baristas

Um barista é um perito na preparação de expressos e cafés. O barista conhece todas as especialidades de café e domina bem 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.
- **Saída de café com altura ajustável:** existe a possibilidade de ajustar progressivamente a saída de café em altura e adaptá-lo ao tamanho da sua chávena. A distância entre a 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 bom 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.

## Café curto

**Exemplo:** preparação de um café curto.

- ▶ Coloque uma chávena para expresso por baixo do bocal de saída de café.
- ▶ Prima o botão Café curto.  
i RISTRETTO e, em seguida, é indicado durante breves instantes o aroma do café.  
A quantidade de água predefinida corre para a chávena. A preparação pára automaticamente e no visor é exibido CAFE PRONTO.

## Expresso

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

**Exemplo:** preparação de um expresso.

- ▶ Coloque uma chávena para expresso por baixo do bocal de saída de café.
- ☞ ▶ Prima o botão Espresso.

**1 ESPRESSO** e, em seguida, é indicado durante breves instantes o aroma do café.

A quantidade de água predefinida corre para a chávena. A preparação pára automaticamente e no visor é exibido

**CAFE FRONTO.**

## Café

**Exemplo:** preparar um café.

- ▶ Coloque uma chávena por baixo do bocal de saída de café.
- ☞ ▶ Prima o botão Café.

**1 CAFE** e, em seguida, é indicado durante breves instantes o aroma do café.

A quantidade de água predefinida corre para a chávena. A preparação pára automaticamente e no visor é exibido

**CAFE FRONTO.**

## Café Especial



**Exemplo:** preparar um café especial.

- ▶ Coloque uma chávena por baixo do bocal Cappuccino.
- ☞ ▶ Prima o botão Café especial.

**1 ESPECIAL** e, em seguida, é indicado durante breves instantes o aroma do café.

A quantidade de água predefinida corre para a chávena. A preparação pára automaticamente e no visor é exibido

**CAFE FRONTO.**

## Cappuccino

Uma receita italiana clássica. No fim, o Cappuccino é decorado com um pouco de chocolate em pó.

**Exemplo:** preparação de um Cappuccino.

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

- ▶ Retire o tubo de sucção do leite da embalagem do reservatório térmico do leite. Para uma embalagem de leite utilize o tubo comprido, para o reservatório térmico de leite utilize o tubo curto.
- ▶ Encaixe o tubo de sucção do leite no bocal.
- ▶ Encaixe a outra extremidade do tubo numa embalagem de leite ou conecte-o ao reservatório térmico de leite.
- ▶ Coloque uma chávena por baixo do bocal Cappuccino.
- ▶ Rode a alavanca selectora do bocal para a posição espuma de leite ☺.



- ▶ Prima o botão Cappuccino.

**1 CAPPUCCINO** e é indicado o aroma do café.

**1 CAPPUCCINO / LEITE**, é preparada a espuma de leite.

O processo pára automaticamente quando for alcançada a quantidade de leite ajustada.

**1 CAPPUCCINO**

**1 CAPPUCCINO / CAFE**, é iniciada a preparação do café.

O processo pára automaticamente quando for alcançada a quantidade de água ajustada. No visor é exibido **CAFE PRONTO**.



Para que o bocal Cappuccino funcione na perfeição, o mesmo deverá ser lavado e limpo regularmente. A descrição consta do capítulo 7 »Manutenção – Bocal Cappuccino«.

## Latte Macchiato

A IMPRESSA prepara um Latte Macchiato com um simples toque de botão.

**Exemplo:** preparação de um Latte Macchiato.

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



- ▶ Retire o tubo de sucção do leite da embalagem do reservatório térmico do leite. Para uma embalagem de leite utilize o tubo comprido, para o reservatório térmico de leite utilize o tubo curto.
- ▶ Encaixe o tubo de sucção do leite no bocal.
- ▶ Encaixe a outra extremidade do tubo numa embalagem de leite ou conecte-o ao reservatório térmico de leite.
- ▶ Coloque um copo por baixo do bocal Cappuccino.
- ▶ Rode a alavanca selectora do bocal para a posição espuma de leite .

**i** Para que as três camadas de um Latte Macchiato possam ser criadas de modo ainda melhor, coloque 10 ml de leite frio no copo antes da preparação.

**i** Existe a possibilidade de refinar o seu Latte Macchiato colocando adicionalmente um pouco de xarope aromatizado no copo.

 ▶ Prima o botão Latte Macchiato.

**1 LATTE MAC.** e é indicado o aroma do café.

**1 LATTE MAC. / LEITE**, é preparada a espuma de leite.

O processo pára automaticamente quando for alcançada a quantidade de leite ajustada.

**1 LATTE MAC.**

**i** Segue-se uma breve pausa durante a qual o leite quente é separado da espuma de leite. É assim que se formam as camadas características do Latte Macchiato. A duração da pausa pode ser ajustada no modo de programação.

**i** **LATTE MAC . / CAFE**, inicia-se a preparação do café. O processo pára automaticamente quando for alcançada a quantidade de água ajustada. No visor é exibido **CAFE PRONTO**.

Para que o bocal Cappuccino funcione na perfeição, o mesmo deverá ser lavado e limpo regularmente. A descrição consta do capítulo 7 »Manutenção – Bocal Cappuccino«.

## Café pré-moído

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

- i** Nunca coloque mais do que duas colheres de dosagem cheias de café pré-moído.
- i** Não utilize café pré-moído muito fino. Este 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 **CAFE MOIDO / NAO SUFIC .** e a IMPRESSA cancela o procedimento.
- i** A especialidade de café pretendida tem de ser preparada dentro de aproximadamente 1 minuto após o enchimento com café pré-moído. Caso contrário, a IMPRESSA cancela o procedimento e fica novamente operacional.

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

**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 depósito de grãos.
- ▶ Abra a tampa para o café pré-moído.  
**CAFE MOIDO / ENCHER PO**
- ▶ Coloque uma colher de dosagem cheia de café pré-moído no funil.
- ▶ Feche a tampa para o café pré-moído.  
**CAFE MOIDO / SELEC PRODUTO**

## 5 Preparação com um simples toque de botão

- ▶ Prima o botão Café.

**1 CAFE**, é iniciada a preparação do café.

A quantidade de água predefinida corre para a chávena. A preparação pára automaticamente e no visor é exibido **CAFE PRONTO**.

## Leite quente



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

- ▶ Retire o tubo de sucção do leite da embalagem do reservatório térmico do leite. Para uma embalagem de leite utilize o tubo comprido, para o reservatório térmico de leite utilize o tubo curto.
  - ▶ Encaixe o tubo de sucção do leite no bocal.
  - ▶ Encaixe a outra extremidade do tubo numa embalagem de leite ou conecte-o ao reservatório térmico de leite.
  - ▶ Coloque uma chávena por baixo do bocal Cappuccino.
  - ▶ Rode a alavanca selectora do bocal para a posição leite .
  - ▶ Prima o botão Leite.
- 1 LEITE**, o leite quente flui para a chávena.

- i** Poderá interromper a preparação a qualquer altura. Para isso, prima um botão qualquer.
- i** Durante a preparação, poderá alterar a quantidade pré-ajustada rodando o Rotary Switch.

O processo pára automaticamente quando for alcançada a quantidade de leite ajustada. No visor é exibido **CAFE PRONTO**.

Para que o bocal Cappuccino funcione na perfeição, o mesmo deverá ser lavado e limpo regularmente. A descrição consta do capítulo 7 »Manutenção – Bocal Cappuccino«.

## Água quente



Na preparação da água quente podem ser seleccionadas as seguintes temperaturas:

- Baixa
- Normal
- Quente

---

Perigo de queimadura devido aos jactos de água quente.

- ▶ Evite o contacto directo com a pele.

---

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

- ▶ Coloque uma chávena por baixo do bocal de água quente.
- ⚠ ▶ Prima o botão Água quente.  
É indicado **AGUA** e a temperatura.

- i** Premindo repetidamente o botão Água quente (**no espaço de aproximadamente dois segundos**) poderá ajustar a temperatura individualmente. Este ajuste não é guardado.

A quantidade de água predefinida corre para a chávena. A preparação pára automaticamente e no visor é exibido **CAFE FRONTO**.

## 6 Definições permanentes no modo de programação

### Produtos

No tópico de programa **PRODUCTO** pode realizar todos os ajustes individuais para todas as especialidades de café, leite, água quente e especialidades de café e leite.

### Ajustes das especialidades de café, leite e água quente

Podem proceder aos seguintes ajustes permanentes das especialidades de café, leite e água quente:

Produto	Temperatura	Aroma do café	Quantidade
1 Café curto	BAIXA, NORMAL, ALTA	FRACO, SUAVE, NORMAL, FORTE, EXTRA	15 ML - 240 ML
2 Cafés curtos	BAIXA, NORMAL, ALTA	-	15 ML - 240 ML (por chávena)
1 Espresso	BAIXA, NORMAL, ALTA	FRACO, SUAVE, NORMAL, FORTE, EXTRA	15 ML - 240 ML
2 Expressos	BAIXA, NORMAL, ALTA	-	15 ML - 240 ML (por chávena)
1 Café	BAIXA, NORMAL, ALTA	FRACO, SUAVE, NORMAL, FORTE, EXTRA	15 ML - 240 ML
2 Cafés	BAIXA, NORMAL, ALTA	-	15 ML - 240 ML (por chávena)
1 Café especial	BAIXA, NORMAL, ALTA	FRACO, SUAVE, NORMAL, FORTE, EXTRA	15 ML - 240 ML
2 Cafés especiais	BAIXA, NORMAL, ALTA	-	15 ML - 240 ML (por chávena)
1 Leite	-	-	3 SEC - 120 SEC
2 Leites	-	-	3 SEC - 240 SEC
Água quente	BAIXA, NORMAL, M, ALTA	-	15 ML - 450 ML

- i** Nos produtos 1 Leite e 1 Café Especial pode ainda definir se a preparação simultânea de 2 Leites ou 2 Cafés Especiais é **possível** ou **impossível**.

### Ajustes das especialidades de café e leite

Pode proceder aos seguintes ajustes permanentes das especialidades de café e leite:

Produto	Temperatura	Aroma do café	Quantidade
1 Cappuccino	BAIXA, NORMAL, ALTA	FRACO, SUAVE, NORMAL, FORTE, EXTRA	Quantidade de leite: 3 SEC – 120 SEC Pausa: 0 SEC – 60 SEC Quantidade de água: 15 ML – 240 ML
2 Cappuccinos	BAIXA, NORMAL, ALTA	–	Quantidade de leite: 3 SEC – 240 SEC Pausa: 0 SEC – 60 SEC Quantidade de água: 15 ML – 240 ML (por chávena)
1 Latte Macchiato	BAIXA, NORMAL, ALTA	FRACO, SUAVE, NORMAL, FORTE, EXTRA	Quantidade de leite: 3 SEC – 120 SEC Pausa: 0 SEC – 60 SEC Quantidade de água: 15 ML – 240 ML
2 Latte Macchiato	BAIXA, NORMAL, ALTA	–	Quantidade de leite: 3 SEC – 240 SEC Pausa: 0 SEC – 60 SEC Quantidade de água: 15 ML – 240 ML (por chávena)

- i** Nos produtos 1 Cappuccino e 1 Latte Macchiato pode ainda definir se a preparação simultânea de 2 Cappuccinos ou 2 Latte Macchiato é **possível** ou **impossível**.

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

**Exemplo:** altera a quantidade de leite utilizada para preparação de 1 Latte Macchiato de 16 SEC para 20 SEC, a pausa de 30 SEC para 40 SEC e a quantidade de água de 45 ML para 40 ML.

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

-  ▶ Prima o Rotary Switch até ser exibido LAVAR.
-  ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido PRODUCTO
-  ▶ Prima o Rotary Switch para entrar no tópico do programa.  
PRODUTO / SELEC PRODUTO

**i** No próximo passo, seleccione o botão do produto relativamente ao qual pretende realizar o ajuste. Neste caso, não é preparado produto.

**i** Para alterar o ajuste de uma especialidade dupla, prima duas vezes o respectivo botão no espaço de dois segundos.

-  ▶ Prima o botão Latte Macchiato.  
1 LATTE MAC. / QUANTI. 45 ML
-  ▶ Prima o Rotary Switch para entrar no tópico do programa.  
1 LATTE MAC. / QUANTI. 45 ML
-  ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido 1 LATTE MAC. /  
QUANTI. 40 ML.
-  ▶ Prima o Rotary Switch para confirmar o ajuste.  
No visor é exibido CONFIRMADO ✓ por breves instantes para confirmar o ajuste.  
1 LATTE MAC. / QUANTI. 40 ML
-  ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido 1 LATTE MAC. /  
LEITE 16 SEC.
-  ▶ Prima o Rotary Switch para entrar no tópico do programa.  
1 LATTE MAC. / LEITE 16 SEC
-  ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido 1 LATTE MAC. /  
LEITE 20 SEC.
-  ▶ Prima o Rotary Switch para confirmar o ajuste.  
No visor é exibido por breves instantes CONFIRMADO ✓.  
1 LATTE MAC. / LEITE 20 SEC
-  ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido 1 LATTE MAC. /  
PAUSA 30 SEC.

- ▶ Prima o Rotary Switch para entrar no tópico do programa.  
1 LATTE MAC. / PAUSA 30 SEC
- ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido 1 LATTE MAC. / PAUSA 40 SEC.
- ▶ Prima o Rotary Switch para confirmar o ajuste.  
No visor é exibido por breves instantes CONFIRMADO ✓.  
1 LATTE MAC. / PAUSA 40 SEC
- ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido 1 LATTE MAC. / EXIT.
- ▶ Prima o Rotary Switch para abandonar o tópico de programa.  
PRODUTO / SELEC PRODUTO
- ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido PRODUTO / EXIT.
- ▶ Prima o Rotary Switch para abandonar o tópico de programa.
- ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido SAIDA.
- ▶ Prima o Rotary Switch para abandonar o modo de programação.  
CAFE PRONTO

## Modo de poupança de energia

A sua IMPRESSA permite ainda ajustar diversos modos de poupança de energia:

- ENERGIA SALVAR NAO
  - A sua IMPRESSA está constantemente operacional.
  - Todas as especialidades de café e leite, bem como água quente podem ser preparadas sem tempo de espera.
- ENERGIA SALVAR NIVEL 1
  - A sua IMPRESSA está constantemente operacional para preparar especialidades de café.
  - Nos produtos à base de leite o aparelho tem de aquecer.
- ENERGIA SALVAR NIVEL 2
  - Decorridos aproximadamente cinco minutos após a última preparação, a sua IMPRESSA comuta para a temperatura de poupança e não está operacional.
  - Antes da preparação de café, água quente ou leite, o aparelho deve aquecer.

**Exemplo:** alterar o nível de poupança de energia de **ENERGIA SALVAR NAO** para **ENERGIA SALVAR NIVEL 1**.

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

- ⏻ ▶ Prima o Rotary Switch **até** ser exibido **LAVAR**.
- ⌚ ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido **ENERGIA ESM**.
- ⏻ ▶ Prima o Rotary Switch para entrar no tópico do programa.  
**ENERGIA SALVAR NAO**
- ⌚ ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido **ENERGIA SALVAR NIVEL 1**.
- ⏻ ▶ Prima o Rotary Switch para confirmar o ajuste.  
No visor é exibido **CONFIRMADO ✓** por breves instantes para confirmar o ajuste.  
**ENERGIA ESM**
- ⌚ ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido **SAIDA**.
- ⏻ ▶ Prima o Rotary Switch para abandonar o modo de programação.  
**CAFE PRONTO**

## Horas e dia da semana

A hora e o dia da semana já foram ajustados na primeira colocação em funcionamento.

**Exemplo:** alterar a hora de **08:45** para **09:15**.

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

- ⏻ ▶ Prima o Rotary Switch **até** ser exibido **LAVAR**.
- ⌚ ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido **HORA 08:45**.
- ⏻ ▶ Prima o Rotary Switch para entrar no tópico do programa.  
**HORA HORAS 08:45**
- ⌚ ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido **HORA HORAS 09:45**.
- ⏻ ▶ Prima o Rotary Switch para confirmar o ajuste das horas.
- ⌚ ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido **HORA MINUTOS 09:15**.
- ⏻ ▶ Prima o Rotary Switch para confirmar o ajuste dos minutos.  
No visor é exibido **CONFIRMADO ✓** por breves instantes para confirmar o ajuste.  
**DIA SEGUNDA** (exemplo)

- ⌚ ▶ Prima o Rotary Switch para confirmar o ajuste dos dias da semana.  
No visor é exibido por breves instantes CONFIRMADO ✓.  
HORA 09:50
- ⌚ ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido SAIDA.
- ⌚ ▶ Prima o Rotary Switch para abandonar o modo de programação.  
CAFE PRONTO

## Hora de ligar programável

A hora de ligar programável apenas pode ser ajustada quando a hora estiver acertada.

No tópico do programa MAQ. LIGADA poderá realizar os seguintes ajustes:

- MAQ. LIGADA
  - Ajustar a hora de ligar pretendida.
- LIGAR MAQ.
  - Ajustar a hora de desligar pretendida.
- DIA
  - Definir em que dias da semana pretende que a IMPRESSA ligue e desligue automaticamente.

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

**Exemplo:** ajustar a hora de ligar programável para as 07:30 e definir que a IMPRESSA não liga automaticamente aos domingos.

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

- ⌚ ▶ Prima o Rotary Switch até ser exibido LAVAR.
- ⌚ ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido MAQ. LIGADA / ---!--- STOPPED.
- ⌚ ▶ Prima o Rotary Switch para entrar no tópico do programa.  
MAQ. LIGADA ---!---
- ⌚ ▶ Prima o Rotary Switch para entrar no tópico do programa.  
MAQ. LIGADA / HORAS ---!---
- ⌚ ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido MAQ. LIGADA / HORAS 07:00.

## 6 Definições permanentes no modo de programação

- ⌚ ▶ Prima o Rotary Switch para confirmar o ajuste das horas.
- ⌚ ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido **MAQ. LIGADA / MINUTOS 07:30**.
- ⌚ ▶ Prima o Rotary Switch para confirmar o ajuste dos minutos.  
No visor é exibido **CONFIRMADO ✓** por breves instantes para confirmar o ajuste.  
**MAQ. LIGADA 07:30**
- ⌚ ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido **DIA**.
- ⌚ ▶ Prima o Rotary Switch para entrar no tópico do programa.  
**DIA / SEG SIM**
- ⌚ ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido **DIA / DOM SIM**.
- ⌚ ▶ Prima o Rotary Switch para entrar no tópico do programa.  
**DIA / DOM SIM**
- ⌚ ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido **DIA / DOM NAO**.
- ⌚ ▶ Prima o Rotary Switch para confirmar o ajuste.  
No visor é exibido por breves instantes **CONFIRMADO ✓**.  
**DIA / DOM NAO**
- ⌚ ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido **EXIT**.
- ⌚ ▶ Prima o Rotary Switch para abandonar o tópico de programa.  
**DIA**
- ⌚ ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido **EXIT**.
- ⌚ ▶ Prima o Rotary Switch para abandonar o tópico de programa.  
**MAQ. LIGADA / 07:30 ST00SS**
- ⌚ ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido **SAIDA**.
- ⌚ ▶ Prima o Rotary Switch para abandonar o modo de programação.  
**CAFE PRONTO**

## Desligar automático

Poderá poupar energia através do desligar automático da sua IMPRESSA. Se a função estiver activada, a sua IMPRESSA desliga automaticamente decorrido um período de tempo predefinido após a última intervenção.

- i** O tempo de desligar automático pode ser ajustado entre 0,5 e 15 horas ou ser desactivado.

**Exemplo:** alterar o tempo de desligar automático de **5 HRS** para **2 HRS**.

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

- ⏻ ▶ Prima o Rotary Switch **até** ser exibido **LAVAR**.
- ⌚ ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido **DESLIGAR EM 5 HRS**.
- ⏻ ▶ Prima o Rotary Switch para entrar no tópico do programa. **DESLIGAR EM 5 HRS**
- ⌚ ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido **DESLIGAR EM 2 HRS**.
- ⏻ ▶ Prima o Rotary Switch para confirmar o ajuste.  
No visor é exibido **CONFIRMADO ✓** por breves instantes para confirmar o ajuste.  
**DESLIGAR EM 2 HRS**
- ⌚ ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido **SAIDA**.
- ⏻ ▶ Prima o Rotary Switch para abandonar o modo de programação.  
**CAFE PRONTO**

## Lavagens

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

Definir se pretende que a solicitação da lavagem do bocal Cappuccino seja imediata ou 10 minutos após a preparação da especialidade de leite.

**Exemplo:** definir que a solicitação da lavagem do bocal Cappuccino seja **imediate**, após a preparação da especialidade de leite.

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

- ⏻ ▶ Prima o Rotary Switch **até** ser exibido **LAVAR**.
- ⌚ ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido **ENXAGUAR**.
- ⏻ ▶ Prima o Rotary Switch para entrar no tópico do programa. **ENXAG. INI. MANUAL**
- ⌚ ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido **ENXAG. CAPPU. APOS 10 MIN.**
- ⏻ ▶ Prima o Rotary Switch para entrar no tópico do programa. **ENXAG. CAPPU. APOS 10 MIN**

## 6 Definições permanentes no modo de programação

- ⌚ ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido **ENXAG . CAPPU . AGORA**.
- ⌚ ▶ Prima o Rotary Switch para confirmar o ajuste.  
No visor é exibido **CONFIRMADO ✓** por breves instantes para confirmar o ajuste.  
**ENXAG . CAPPU . AGORA**
- ⌚ ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido **ENXAGUAR / EXIT**.
- ⌚ ▶ Prima o Rotary Switch.  
**ENXAGUAR**
- ⌚ ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido **SAIDA**.
- ⌚ ▶ Prima o Rotary Switch para abandonar o modo de programação.  
**CAFE PRONTO**

### Unidade de medida da quantidade de água/ formato das horas

Poderá ajustar a unidade de medida da quantidade de água de »ML« para »OZ« e o formato das horas de »24 horas« para »AM/PM«.

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

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

- ⌚ ▶ Prima o Rotary Switch **até** ser exibido **LAVAR**.
- ⌚ ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido **CONFIGURAR**.
- ⌚ ▶ Prima o Rotary Switch para entrar no tópico do programa.  
**CONFIGURAR UNIDADE**
  
- i** Para alterar o formato das horas, rode o Rotary Switch até ser exibido **CONFIGURAR FORMATO HORA**.
  
- ⌚ ▶ Prima o Rotary Switch para entrar no tópico do programa.  
**CONFIGURAR UNIDADE ML**
- ⌚ ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido **CONFIGURAR UNIDADE OZ**.
- ⌚ ▶ Prima o Rotary Switch para confirmar o ajuste.  
No visor é exibido **CONFIRMADO ✓** por breves instantes para confirmar o ajuste.  
**CONFIGURAR UNIDADE**

- ⌚ ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido CONFIGURAR EXIT.
- ⌚ ▶ Prima o Rotary Switch para abandonar o tópico de programa.  
CONFIGURAR
- ⌚ ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido SAIDA.
- ⌚ ▶ Prima o Rotary Switch para abandonar o modo de programação.  
CAFE FRONTO

## Logótipo

Seleccionar um entre diversos logótipos que pretende que seja indicado quando o visor não é utilizado para outras indicações. Pode seleccionar, por exemplo, os seguintes logótipos:

- Logótipo da JURA
- Chávena de café animada
- Horas
- Sem logótipo

**Exemplo:** seleccionar a indicação das horas no visor.

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

- ⌚ ▶ Prima o Rotary Switch até ser exibido LAVAR.
- ⌚ ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido LOGO.
- ⌚ ▶ Prima o Rotary Switch para entrar no tópico do programa.  
LOGO
- ⌚ ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido LOGO 08:45 (exemplo).
- ⌚ ▶ Prima o Rotary Switch para confirmar o ajuste.  
No visor é exibido CONFIRMADO ✓ por breves instantes para confirmar o ajuste.  
LOGO 08:45 (exemplo)
- ⌚ ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido SAIDA.
- ⌚ ▶ Prima o Rotary Switch para abandonar o modo de programação.  
CAFE FRONTO / 08:45

## Língua

A língua já foi ajustada na primeira colocação em funcionamento.

Poderá seleccionar as seguintes línguas:

- Alemão
- Inglês
- Francês
- Português
- Espanhol

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

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

- ▶ Prima o Rotary Switch até ser exibido LAVAR.
- ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido IDIOMA PORTUGUES.
- ▶ Prima o Rotary Switch para entrar no tópico do programa. IDIOMA PORTUGUES
- ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido LANGUAGE ENGLISH.
- ▶ Prima o Rotary Switch para confirmar o ajuste. No visor é exibido por breves instantes CONFIRMED ✓ para confirmar o ajuste. LANGUAGE ENGLISH
- ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido EXIT.
- ▶ Prima o Rotary Switch para abandonar o modo de programação. COFFEE READY

## Modificar nome

Pode alterar todas as designações de produtos, bem como o texto de boas-vindas ou final.

**Exemplo:** alterar a designação do produto de 1 CAFE para MEU CAFE.

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

- ▶ Prima o Rotary Switch até ser exibido LAVAR.
- ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido RENOMEAR ABC... .
- ▶ Prima o Rotary Switch para entrar no tópico do programa. RENOMEAR NOME PRODUTO

- i** Rode o Rotary Switch para seleccionar o texto de boas-vindas e final.
  
-  ▶ Prima o Rotary Switch para entrar no tópico do programa.  
NOME PRODUTO TROCAR
  
-  ▶ Prima o Rotary Switch.  
NOME PRODUTO / SELEC PRODUTO
  
- i** No próximo passo, seleccione o botão do produto cuja designação pretende modificar. Neste caso, não é preparado produto.
  
-  ▶ Prima o botão Café.  
... / ABCDEFG...✓
  
-  ▶ Rode o Rotary Switch para seleccionar o símbolo pretendido.
  
-  ▶ Prima o Rotary Switch para confirmar o símbolo.  
MEU CAFE / ABCDEFG...✓
  
- i** Para apagar o último símbolo introduzido, seleccione o símbolo ✕ no final do alfabeto e prima o Rotary Switch.
  
-  ▶ Para confirmar a introdução, seleccione o símbolo ✓ no final do alfabeto e prima o Rotary Switch.  
No visor é exibido por breves instantes CONFIRMADO ✓.  
RENOMEAR ABC...✕
  
-  ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido no visor SAIDA.
  
-  ▶ Prima o Rotary Switch para abandonar o modo de programação.  
CAFE PRONTO

## 7 Manutenção

Na sua IMPRESSA estão integrados os seguintes programas de manutenção:

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

**i** Efectue as limpezas, a descalcificação ou a mudança do filtro quando tal for indicado.

### Sugestões para a conservação

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

Para 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 reservatório de água apenas com água limpa.
- Desmonte o bocal Cappuccino (ver capítulo 7 »Manutenção – Lavar o bocal Cappuccino«).
- Limpe a superfície do aparelho com um pano húmido.

### Lavar o aparelho

Ao ligar a IMPRESSA, é solicitada uma lavagem manual ou automática após o aquecimento.

No modo de programação, existe a possibilidade de definir se a lavagem deverá ser accionada manual ou automaticamente, (ver capítulo 6 »Parâmetros de regulação permanentes do modo de programação – Lavagem«).

O processo de lavagem é activado automaticamente quando a IMPRESSA é desligada.

O processo de lavagem pode ser iniciado manualmente a qualquer momento.



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

- ▶ Coloque um recipiente por baixo do bocal de saída de café.
- ⌚ ▶ Prima o Rotary Switch **até** ser exibido **LAVAR**.
- ⌚ ▶ Prima o Rotary Switch para entrar no tópico do programa. **CAFFUCCINO LINPAR**
- ⌚ ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido **MAQUINA ENXAG.**
- ⌚ ▶ Prima o Rotary Switch para activar o processo de lavagem. **ENXAGUANDO**

A lavagem pára automaticamente, a sua IMPRESSA está pronta para entrar em funcionamento.

## Mudar o filtro

- i** Após um fluxo de 50 litros de água pelo filtro ou após dois meses, o filtro estará gasto. A sua IMPRESSA solicita automaticamente uma mudança do filtro.
- i** Não há solicitação de mudança do filtro se o cartucho de filtro CLARIS plus não estiver activado.

@ Também poderá experimentar o procedimento »Mudar o filtro« on-line. Visite o Knowledge Builder na página [www.jura.com](http://www.jura.com).

## Mudança quando solicitada

Para substituir o cartucho de filtro CLARIS plus quando tal for solicitado, proceda do seguinte modo.

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

- ☼ ▶ Prima o botão de manutenção. **TROCAR / DURAÇÃO 2 MIN / INICIAR SIM**

- i** Se não pretender iniciar a mudança do filtro, rode o Rotary Switch até ser exibido **TROCAR / INICIAR NÃO**. Prima o Rotary Switch para sair do programa de manutenção. A solicitação »Mudar o filtro« mantém-se.



- ⚠ ▶ Prima o botão de manutenção.  
**INSTALAR FILTRO / PRESS. BOTÃO**
- ▶ Remova e esvazie o reservatório de água.
- ▶ Abra o suporte do cartucho e remova o cartucho de filtro CLARIS plus antigo e a peça de extensão.
- ▶ Encaixe a extensão em cima do novo cartucho de filtro CLARIS plus.
- ▶ Coloque o cartucho de filtro no depósito de água, pressionando levemente.
- ▶ Feche o suporte do cartucho. Ouvi-lo-á encaixar.
- ▶ Encha o reservatório de água com água fria e coloque-o novamente no aparelho.

- ▶ Coloque um recipiente (mínimo 500 ml) por baixo do bocal Cappuccino.
- ▶ Rode a alavanca selectora do bocal para a posição vapor ☽.

- ⚠ ▶ Prima o botão de manutenção.  
**ENXAG. FILTRO** e ocorre uma saída de água no bocal.

**i** Poderá interromper a lavagem do filtro a qualquer altura. Para isso, prima um botão 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 pára automaticamente após a circulação de aproximadamente 500 ml de água. A IMPRESSA aquece e volta a ficar operacional.

### Mudança manual do filtro

O procedimento »Mudar o filtro« pode ser iniciado manualmente.

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

- ⏻ ▶ Prima o Rotary Switch **até ser exibido LAVAR**.
- ⏻ ▶ Prima o Rotary Switch para entrar no tópic do programa **CAPPUCCINO LIMPAR**.
- ⏻ ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido **MUDAR FILTRO**.

- ▶ Prima o Rotary Switch.  
TROCAR / DURACAO 2 MIN / INICIAR SIM
- ▶ Prossiga com a **segunda** solicitação de acção (assinalada com ▶), tal como descrito em »Mudança quando solicitada«.

## Limpar o aparelho

Após 220 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 conservação da JURA.

- i** O programa de limpeza dura aproximadamente 20 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](http://www.jura.com).

## Limpeza quando solicitada

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

- ☼ ▶ Prima o botão de manutenção.  
LIMPEZA DURACAO 20 MIN. / INICIAR SIM
- i** Se não pretender iniciar a limpeza, rode o Rotary Switch até ser exibido LIMPEZA / INICIAR NAO. Prima o Rotary Switch para sair do programa de manutenção. A solicitação »Limpar o aparelho« mantém-se.

## 7 Manutenção



- ⚠ ▶ Prima o botão de manutenção.  
**BANDEJA / BORRA ESVAZIAR**
- ▶ Esvazie a bandeja de recolha de água e o depósito de borras de café e volte a colocar os mesmos.  
**PRESS. BOTAO** e o botão de manutenção ⚠ acende.
- ▶ Coloque um recipiente por baixo do bocal de saída de café e por baixo do bocal Cappuccino.
- ⚠ ▶ Prima o botão de manutenção.  
**MAQUINA LIMPANDO** e sai água pelo bocal de saída de café.  
O processo é interrompido, **ADICIONAR PASTILHA**.
- ▶ Abra a tampa do depósito de grãos.
- ▶ Abra a tampa do funil de enchimento do café pré-moído.
- ▶ Coloque uma pastilha de limpeza da JURA no funil de enchimento.
- ▶ Feche a tampa do funil de enchimento e a tampa do depósito de grãos.  
**PRESS. BOTAO** e o botão de manutenção ⚠ acende.
- ⚠ ▶ Prima o botão de manutenção.  
**MAQUINA LIMPANDO** e há saída repetida de água pelo bocal de saída de café e pelo bocal Cappuccino.  
O processo é interrompido, **BANDEJA / BORRA ESVAZIAR**.
- ▶ Esvazie a bandeja de recolha de água e o depósito de borras de café e volte a colocar os mesmos.  
A limpeza está 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 **CAFE PRONTO**.

- ⌚ ▶ Prima o Rotary Switch **até** ser exibido **LAVAR**.
- ⌚ ▶ Prima o Rotary Switch para entrar no tópico do programa.  
**CAPPUCCINO LIMPAR**
- ⌚ ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido **MAQUINA LIMPAR**.

- ▶ Prima o Rotary Switch.  
LIMPEZA DURACAO 20 MIN. / INICIAR SIM
- ▶ Prossiga com a **segunda** solicitação de acção (assinalada com ▶), tal como descrito em »Limpeza quando solicitada«.

## Descalcificar o aparelho



### CUIDADO

Como consequência normal da sua utilização, ocorre o depósito 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 agente descalcificador.

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

### CUIDADO

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

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

### CUIDADO

Perigo de danos no aparelho se o processo de descalcificação for interrompido.

- ▶ Efectue a descalcificação até ao fim.

### CUIDADO

Existe perigo de danificação de superfícies delicadas devido ao contacto com agentes descalcificadores.

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

- 
- i** O programa de descalcificação dura aproximadamente 45 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](http://www.jura.com).

## Descalcificar quando solicitado

**Pré-requisito:** no visor é exibido **CAFE FRONTO / DESCAL.** e o botão de manutenção **☘** acende.

- ☘ ▶ Prima o botão de manutenção.

**DESCALCIFIC. DURACAO 45 MIN / INICIAR SIM**

- i** Se não pretender iniciar a descalcificação, rode o Rotary Switch até ser exibido **DESCALCIFIC. / INICIAR NAO.** Prima o Rotary Switch para sair do programa de manutenção. A solicitação »Descalcificar o aparelho« mantém-se.

- ☘ ▶ Prima o botão de manutenção.

**BANDEJA / BORRA ESVAZIAR**

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

**DESCALC NO DEPOSITO**

- ▶ Remova e esvazie o reservatório de água.  
▶ Dissolva totalmente o conteúdo de um blister (3 pastilhas anticalcário da JURA) em 600 ml de água. Isso pode durar alguns minutos.  
▶ Despeje a solução no reservatório de água vazio e coloque-o novamente.

**DESCALC NO DEPOSITO / PRESS. BOTAO** e o botão de manutenção **☘** acende.

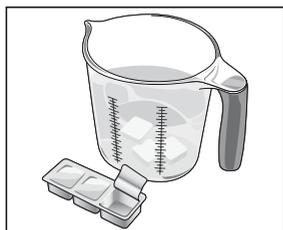
- ▶ Remova o bocal Cappuccino.  
▶ Coloque um recipiente por baixo do bocal de saída de água quente e por baixo da peça de ligação do bocal.

- ☘ ▶ Prima o botão de manutenção.

**MAQUINA DESCALCIFICANDO**

Sai água quente pelo bocal de saída de água quente e pela peça de ligação do bocal. O botão de manutenção pisca durante o processo de descalcificação.

O processo é interrompido automaticamente **BANDEJA / BORRA ESVAZIAR.**



- ▶ Esvazie o recipiente colocado por baixo do bocal de saída de água quente e da peça de ligação do bocal.
- ▶ Esvazie a bandeja de recolha de água e o depósito de borras de café e volte a colocar os mesmos.

#### DEPOSITO ENCHER

- ▶ Remova o reservatório de água e lave-o bem.
- ▶ Encha o reservatório de água com água fria da torneira e coloque-o novamente no aparelho.

PRESS. BOTAO e o botão de manutenção ☘ acende.

- ▶ Monte novamente o bocal Cappuccino.
- ▶ Coloque um recipiente por baixo do bocal de saída de água quente e de café e outro por baixo do bocal Cappuccino.

- ☘ ▶ Prima o botão de manutenção.

MAQUINA DESCALCIFICANDO, saída de água pelo bocal de saída de água quente e pelo bocal Cappuccino.

MAQUINA AQUECENDO, ENXAGUANDO e há saída de água pelo bocal de saída de café.

O processo é interrompido automaticamente BANDEJA / BORRA Esvaziar.

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

A descalcificação está concluída. A IMPRESSA aquece e volta a ficar operacional.

- i** No caso de uma interrupção imprevista do processo de descalcificação, lave bem o reservatório de água.

## Descalcificação manual

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

**Pré-requisito:** no visor é exibido CAFE PRONTO e o filtro não está activado.

- 🕒 ▶ Prima o Rotary Switch até ser exibido LAVAR.
- 🕒 ▶ Prima o Rotary Switch para entrar no tópico do programa. CAPPUCCINO LIMPAR
- 🕒 ▶ Rode o Rotary Switch até ser exibido MAQUINA DESCAL. .



- ▶ Prima o Rotary Switch.  
DESCALCIFIC. DURACAO 45 MIN / INICIAR  
SIM
- ▶ Prossiga com a **segunda** solicitação de acção (assinalada com ▶), tal como descrito em »**Descalcificar quando solicitado**«.

## Lavar o bocal Cappuccino

Após cada preparação de leite, a IMPRESSA solicita a limpeza do bocal Cappuccino.

No modo de programação, existe a possibilidade de definir se a lavagem deverá ser solicitada **imediatamente** ou **10 minutos** após a preparação (ver capítulo 6 »Parâmetros de regulação permanentes do modo de programação – Lavagem).

### Lavar o bocal Cappuccino após solicitação



**Pré-requisito:** no visor é exibido **CAFE PRONTO / CAPPU.**  
**ENXAG.**, e o botão de manutenção ☼ acende.

- ▶ Coloque um recipiente por baixo do bocal Cappuccino.
- ▶ Rode a alavanca selectora para a posição vapor ☼.
- ☼ ▶ Prima o botão de manutenção.  
**ENXAGUANDO CAPPUCCINO**, o bocal Cappuccino é lavado.  
O procedimento pára automaticamente e no visor é exibido **CAFE PRONTO**.

## Limpar o bocal Cappuccino

Para garantir o bom funcionamento do bocal Cappuccino, ele deve ser limpo **diariamente** sempre que tenha preparado leite.

### 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 conservação da JURA.

- i** A sua IMPRESSA não solicitará a limpeza do bocal Cappuccino.
- i** O produto de limpeza automática para Cappuccino da JURA pode ser obtido numa loja especializada.

- @ Poderá experimentar o procedimento »Limpar o bocal Cappuccino« também on-line. Visite o Knowledge Builder na página [www.jura.com](http://www.jura.com).

## Iniciar manualmente a limpeza Cappuccino



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

- ⌚ ▶ Prima o Rotary Switch **até ser exibido LAVAR**.
- ⌚ ▶ Prima o Rotary Switch para entrar no tópico do programa. **CAPPUCCINO LIMPAR**
- ⌚ ▶ Prima o Rotary Switch. **LIMPADOR PARA CAPPUCCINO / PRESS. BOTAO**
  - ▶ Encha um recipiente com 250 ml de água limpa e adicione uma tampa (no máximo 15 ml) do produto de limpeza automática para Cappuccino.
  - ▶ Mergulhe o tubo de sucção de leite no recipiente.
  - ▶ Rode a alavanca selectora para a posição espuma de leite ☕ ou leite ☑.
  - ▶ Coloque outro recipiente por baixo do bocal Cappuccino.
- ⚡ ▶ Prima o botão de manutenção. **LIMPANDO CAPPUCCINO**, o bocal e o tubo são limpos. **AGUA PARA CAPPUCCINO / PRESS. BOTAO**
  - ▶ Lave o recipiente exaustivamente, encha-o com 250 ml de água limpa e mergulhe nele o tubo de sucção de leite.
  - ▶ Esvazie o outro recipiente e volte a colocar por baixo do bocal.
- ⚡ ▶ Prima o botão de manutenção. **LIMPANDO CAPPUCCINO**, o bocal e o tubo são lavados com água limpa. No visor é exibido **CAFE PRONTO**, a sua IMPRESSA está pronta a funcionar.

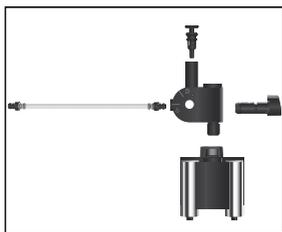
## Lavar o bocal Cappuccino após solicitação

Caso tenha preparado leite mas não tenha sido efectuada uma limpeza do bocal Cappuccino, o visor exibe a mensagem **LIMP SISTEMA LEITE** ao desligar o aparelho. Prima o botão de manutenção  para iniciar o programa de manutenção.

**Pré-requisito:** no visor é exibido **LIMPADOR PARA CAPPUCCINO / PRESS. BOTÃO** e o botão de manutenção  acende.

- ▶ Prossiga com a **quarta** solicitação de acção (assinalada com ▶), tal como descrito em »**Iniciar manualmente a limpeza Cappuccino**«.

## Desmontar e lavar o bocal Cappuccino



- ▶ Remova cuidadosamente o bocal Cappuccino.
- ▶ Desmonte o bocal Cappuccino, separando as suas peças.
- ▶ Lave bem todas as peças do bocal com água corrente.
- ▶ Monte novamente o bocal Cappuccino e coloque-o na peça de ligação.

## Remover corpos estranhos

Mesmo no melhor café de grãos, é possível encontrar corpos estranhos. Estes podem bloquear o moinho.

-  ▶ Desligue o seu aparelho com a tecla Liga/Desliga.
-  ▶ Desligue o seu aparelho através do interruptor principal.
- ▶ Abra a tampa do depósito de grãos e remova a tampa protectora do aroma.
- ▶ Remova os grãos com o aspirador.
- ▶ Coloque a chave do moinho.
- ▶ Rode a chave **no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio**, até o corpo estranho preso se soltar e remova o mesmo.
- ▶ Coloque os grãos de café no depósito, feche a tampa protectora do aroma e a tampa do depósito de grãos.



## Limpar o depósito de grãos

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

**Pré-requisito:** no visor é exibido **CAFE FRONTO / ENCHER CAFE**.

- ▶  Desligue o seu aparelho com a tecla Liga/Desliga.
  - ▶  Desligue o seu aparelho através do interruptor principal.
    - ▶ Abra a tampa do depósito de grãos e remova a tampa protectora do aroma.
    - ▶ Limpe o depósito de grãos com um pano seco e macio.
    - ▶ Coloque os grãos de café no depósito, feche a tampa protectora do aroma e a tampa do depósito de grãos.
- A limpeza do depósito de grãos está concluída.

## Descalcificar o reservatório de água

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

- ▶ Remova o reservatório de água.
- ▶ Caso utilize um cartucho de filtro CLARIS plus, remova o mesmo.
- ▶ Descalcifique o reservatório com um agente descalcificador suave à venda no mercado de acordo com as instruções do fabricante.
- ▶ Depois, lave o reservatório de água exaustivamente.
- ▶ Caso utilize um cartucho de filtro CLARIS plus, volte a colocar o mesmo.
- ▶ Encha o reservatório de água com água fria e limpa e coloque-o novamente no aparelho.



## 8 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 pH 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 pH 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 para 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.

### **Interação de materiais orgânicos**

O cartucho do filtro CLARIS plus foi criado especialmente para 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 interações 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 para uso doméstico, CLARIS plus trabalha segundo o princípio de tiragem profissional. Na prática, isso significa que: para 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 7 »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).





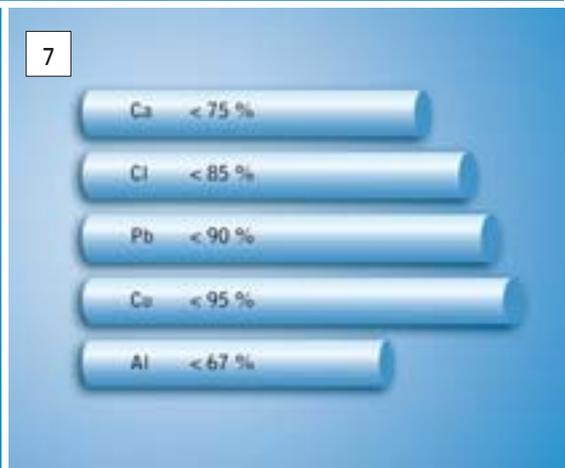




5



6



7

## 9 »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.

## 10 Acessórios e serviço pós-venda

### Amplie o seu horizonte

1 As especialidades de café refinadas com leite estão na moda. Bocal One Touch Cappuccino – a forma mais rápida, directa e simples de entrar no mundo aromático dos cafés e saborear a sua grande diversidade.

### Acessórios de manutenção

2 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

3 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 8 »Cartucho de filtro CLARIS plus – água para um café perfeito«.

### Pastilhas de limpeza

4 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

5 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

6 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

7 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.

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

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











4



5



6





SERVICE  
FACTORY



8



9

## 11 Mensagens no visor

Mensagem	Causa/Consequência	Medida
BANDEJA ESVAZIAR	A bandeja de recolha de água está cheia. Não é possível preparar produtos de café, água quente ou especialidades de leite.	▶ Esvazie a bandeja de recolha de água.
DEPOSITO ENCHER	O reservatório de água está vazio. Não é possível preparar produtos de café, água quente ou especialidades de leite.	▶ Encha o reservatório de água (ver capítulo 2 »Preparação e colocação em funcionamento – Encher o reservatório de água«).
BORRA ESVAZIAR	O depósito de borras de café está cheio. Não é possível preparar produtos de café, água quente ou especialidades de leite.	▶ Esvazie o depósito de borras de café e a bandeja de recolha de água.
BANDEJA FALTA	A bandeja de recolha de água não está colocada de modo correcto ou não está colocada. Não é possível preparar produtos de café, água quente ou especialidades de leite.	▶ Coloque a bandeja de recolha de água. ▶ Limpe os contactos metálicos atrás da bandeja de recolha de água.
RESERV. BORRA FALTA	O depósito de borras de café não está colocado de modo correcto ou não está colocado. Não é possível preparar produtos de café, água quente ou especialidades de leite.	▶ Coloque o depósito de borras de café.
PRESSIÖNE LAVAR	A IMPRESSA solicita uma limpeza.	▶ Prima o botão de manutenção para iniciar a lavagem.

Mensagem	Causa/Consequência	Medida
CAFE FRONTO / ENCHER CAFE	O depósito de grãos está vazio. Não é possível preparar produtos de café, água quente ou especialidades de leite.	▶ Encha o depósito de grãos (ver capítulo 2 »Preparação e colocação em funcionamento – Encher o depósito de grãos«).
CAFE FRONTO / ENXAG. CAPPU.	A IMPRESSA solicita uma lavagem do bocal Cappuccino.	▶ Prima o botão de manutenção para iniciar a lavagem do bocal Cappuccino.
CAFE FRONTO / LIMPAR	Após 220 preparações de café ou 80 lavagens iniciais, a IMPRESSA solicita uma limpeza.	▶ Efectue a limpeza (ver capítulo 7 »Manutenção – Limpar o aparelho«).
CAFE FRONTO / LIMPAR (pisca)	Após 250 preparações de café, a IMPRESSA solicita uma limpeza.	▶ Efectue a limpeza (ver capítulo 7 »Manutenção – Limpar o aparelho«).
LIMPAR AGORA / LIMPAR (pisca)	Após 260 preparações de café, a IMPRESSA solicita uma limpeza.	▶ Efectue a limpeza (ver capítulo 7 »Manutenção – Limpar o aparelho«).
CAFE FRONTO / DESCAL.	A IMPRESSA solicita uma descalcificação.	▶ Efectue a descalcificação (ver capítulo 7 »Manutenção – Descalcificar o aparelho«).
CAFE FRONTO / DESCAL. (pisca)	A IMPRESSA solicita uma descalcificação.	▶ Efectue a descalcificação (ver capítulo 7 »Manutenção – Descalcificar o aparelho«).
DESCALCIFICAR AGORA / DESCAL. (pisca)	A IMPRESSA solicita uma descalcificação.	▶ Efectue a descalcificação (ver capítulo 7 »Manutenção – Descalcificar o aparelho«).
CAFE FRONTO / MUDAR FILTRO	Após 2 meses ou após um fluxo de 50 litros de água, o filtro estará gasto.	▶ Substitua o cartucho de filtro CLARIS plus (ver capítulo 7 »Manutenção – Mudar o filtro«).

Mensagem	Causa/Consequência	Medida
CAFE FRONTO / MUDAR FILTRO (pisca)	Após 2 meses ou após um fluxo de 55 litros de água, o filtro estará gasto.	► Substitua o cartucho de filtro CLARIS plus (ver capítulo 7 »Manutenção – Mudar o filtro«).
MUDAR AGORA / MUDAR FILTRO (pisca)	Após 2 meses ou após um fluxo de 60 litros de água, o filtro estará gasto.	► Substitua o cartucho de filtro CLARIS plus (ver capítulo 7 »Manutenção – Mudar o filtro«).
LIMPADOR PARA CAPPUCCINO / PRESS. BOTAO	A IMPRESSA solicita a limpeza do bocal Cappuccino.	► Proceda à limpeza do bocal Cappuccino (ver capítulo 7 »Manutenção – Limpar o bocal Cappuccino«).
TAMPA GRAOS FALTA	A tampa protectora do aroma não está colocada de modo correcto ou não está colocada. Não é possível preparar produtos de café, água quente ou especialidades de leite.	► Coloque a tampa protectora do aroma.
CAFE MOIDO / NAO SUFIC.	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«).
FUNIL PO	A caixa do café pré-moído não está colocada.	► Coloque a caixa do café pré-moído.

## 12 Eliminação de pequenas avarias

Problema	Causa/Consequência	Medida
O moinho faz ruídos altos.	Existem corpos estranhos no moinho.	► Remova o corpo estranho ver capítulo 7 »Manutenção – Remover o corpo estranho«).
É produzida muito pouca espuma no leite ou sai leite do bocal do Cappuccino.	O bocal Cappuccino está sujo.	► Lave e limpe o bocal Cappuccino (ver capítulo 7 »Manutenção – Bocal 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 sistema.	► 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.
É indicado <b>CAFE PRONTO / ENCHER CAFE</b> apesar do depósito de grãos estar cheio.	O moinho ainda não está totalmente cheio com grãos.	► Prepare uma especialidade de café.
Não é exibido <b>CAFE PRONTO / ENCHER CAFE</b> apesar do depósito dos grãos estar vazio.	A monitorização dos grãos está suja.	► Limpe o recipiente de grãos (ver capítulo 7 »Manutenção – Limpar o recipiente de grãos«).
<b>BANDEJA ESVAZIAR</b> é constantemente exibido.	Os contactos metálicos da bandeja de recolha de água estão sujos ou molhados.	► Limpe os contactos metálicos atrás da bandeja de colecta de água.
<b>DEPOSITO ENCHER</b> é exibido, apesar do depósito de água estar cheio.	A bóia do reservatório de água está presa.	► Descalcifique o depósito de água (ver capítulo 7 »Manutenção – Descalcificar o depósito de água«).

Problema	Causa/Consequência	Medida
ERRO 2 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 ERRO são exibidas.	–	▶ Desligue a sua IMPRESSA através do interruptor principal. Entre em contacto com o serviço pós-venda no seu país (ver capítulo 16 »Endereços da JURA«).

- i** Se a pequena avaria não tiver sido corrigida, entre em contacto com o serviço pós-venda no seu país. Os números de telefone encontram-se no capítulo 16 »Endereços da JURA«.

## 13 Transporte e eliminação ecológica

### Transportar/esvaziar o sistema

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

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



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

- ▶ Remova o reservatório de água.
  - ▶ Coloque um recipiente por baixo do bocal de saída de água quente e por baixo do bocal Cappuccino.
  - ⚠ ▶ Prima o botão de manutenção **até** o visor exibir **SIST. VAZIO**.
- Ocorre a saída de um pouco de água pelo bocal Cappuccino e pelo bocal de saída de água quente. O processo pára automaticamente. A IMPRESSA desliga-se.
- 🔌 ▶ 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



Por favor, elimine os aparelhos antigos 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.



## 14 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 cumpre as 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 cumpre as exigências de todas as directivas UL aplicáveis (Underwriters Laboratories Inc.®).

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

**CCC** Este produto cumpre 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	1350 W	
Teste de segurança		
Consumo de energia <b>NAD</b>	23 Wh	
Consumo de energia <b>NIVEL 1</b>	16 Wh	
Consumo de energia <b>NIVEL 2</b>	14 Wh	
Pressão da bomba	Estática, máximo 15 bar	
Capacidade do reservatório de água	2,8 l	
Capacidade do depósito de grãos	280 g	
Capacidade do depósito de borras de café	Máximo 20 porções	
Comprimento do cabo	Aproximadamente 1,1 m	
Peso	13,3 kg	
Dimensões (L x A x P)	31 x 37 x 43,5 cm	

## 15 Tecnologias-chave e o gama 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, 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](http://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.

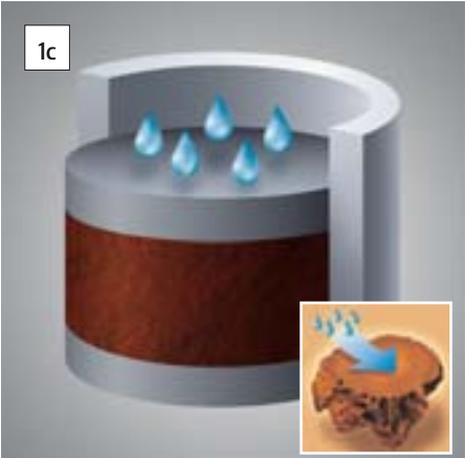
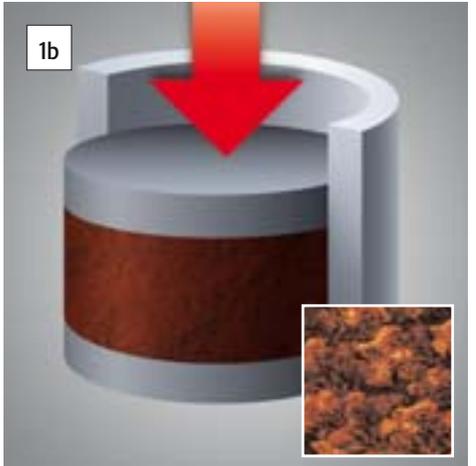
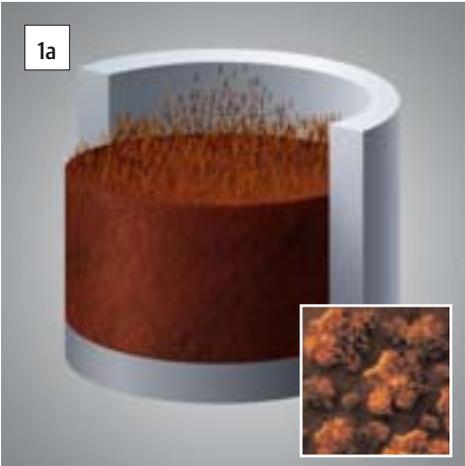
**4** A câmara de infusão variável tem capacidade pára 5 a 16 g de café. Assim poderá preparar 2 chávenas de café de uma só vez.

**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



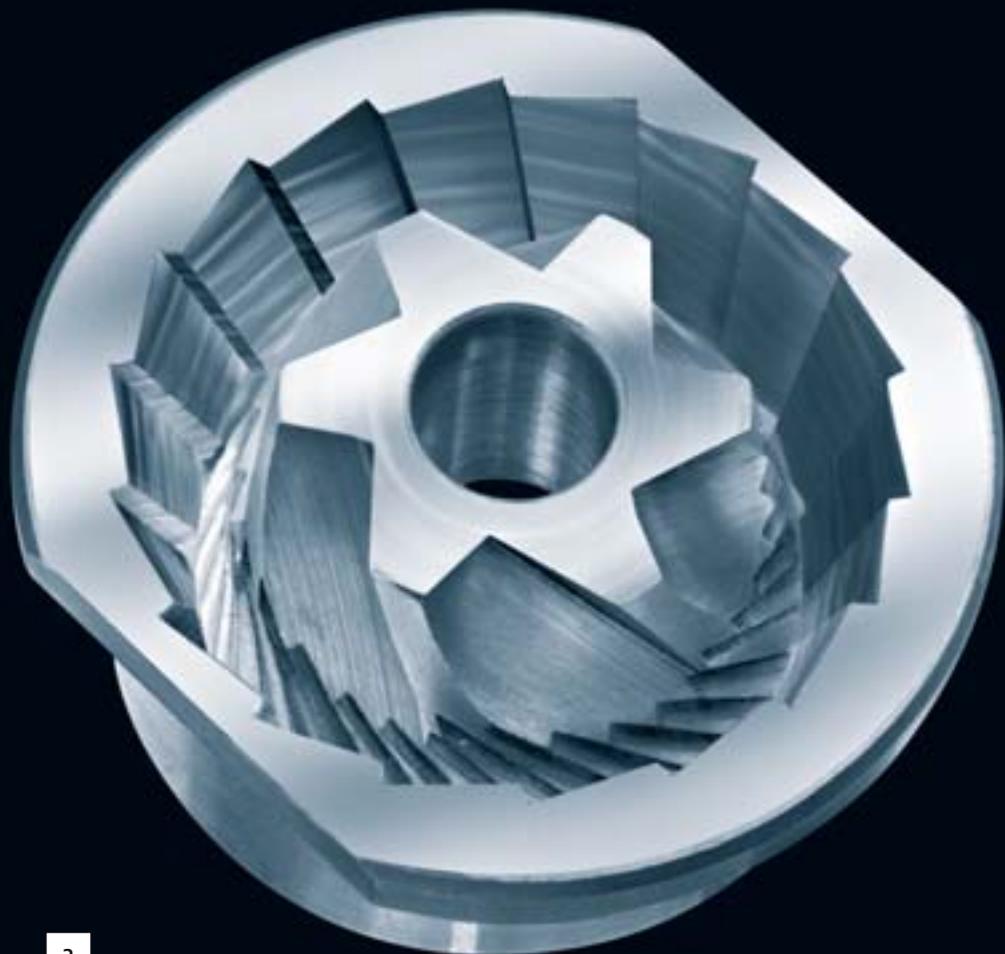
IMPRESSA C



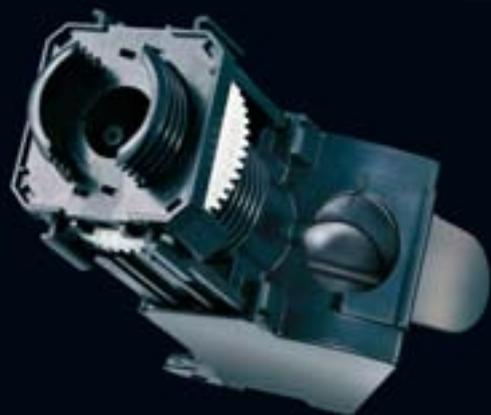
IMPRESSA X



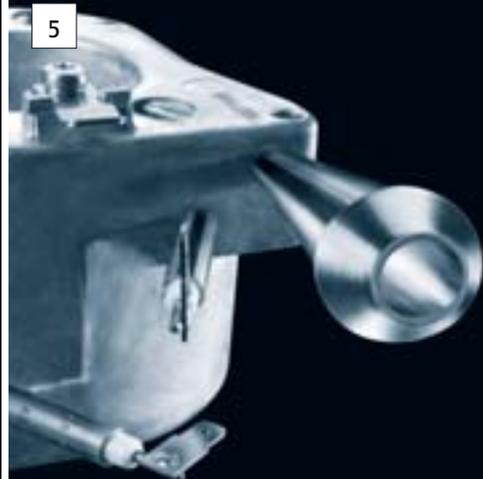
IMPRESSA XF



3



4



5

## 16 Endereços da JURA

### Portugal: JURA Espresso SI, Lisboa

Apoio ao cliente Portugal

Telefone de contacto +351 21 723 0730

E-mail [infoportugal@es.jura.com](mailto: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](mailto: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 84
- Acessórios de manutenção 84
- Acessórios para aparelhos 84
- Água quente 49
- Ajustar o moinho 24
- Ajuste
  - Adaptar permanentemente a quantidade de água ao tamanho da chávena 29
- Ajustes
  - Ajustes único antes e durante a preparação 28
- Aparelho
  - Descalcificar 67
  - Lavar 62
  - Limpar 65

### B

- Bandeja de colecta de água 8
- Bocal Cappuccino
  - Bocal One Touch Cappuccino 8, 16
  - Desmontar e lavar 72
  - Lavar 70
  - Limpar 70
- Bocal de saída de água quente 8
- Bocal de saída de café, altura ajustável 8
- Bocal One Touch Cappuccino 8, 16

### C

- Café 44
- Café curto 43
- Café em pó 47
- Café especial 44
- Café moído 47
- Café pré-moído 47
- Caixa original 18
- Cappuccino 45
- Cartucho de filtro CLARIS plus
  - Colocar e activar 21
  - Mudar 63
- CLARIS plus 75, 83
- Colocação em funcionamento
  - Primeira colocação em funcionamento 19
- Consultar informações 33

### D

- Dados técnicos 100, 101
- Definições
  - Definições permanentes no modo de programação 50
- Depósito de água 8
  - Descalcificar 73
  - Encher 19
- Depósito de borras de café 8
- Descalcificar
  - Aparelho 67
  - Depósito de água 73
- Desligar 25
  - Automático 56
  - Stand-by 25
- Desligar automático 56
- Dureza da água
  - Medir e ajustar 23

### E

- Eliminação de falhas 96
- Especialidades 36
  - Especialidades com leite na moda 83
- Expresso 44

### F

- Filtro
  - Colocar e activar 21
  - Mudar 63

### G

- Grau de dureza da água 23
- Grau de moagem
  - Ajustar o moinho 24

### H

- Hora de ligar, programável 55
- Hora de ligar programável 55
- Horas e dia da semana 54

### I

- Internet 17

## K

Knowledge Builder 17

## L

Latte Macchiato 46

Lavagens 57

Lavar

    Aparelho 62

    Bocal Cappuccino 70

Leite

    Quente 48

Leite quente 48

Ligar

    Aparelho 25

    Hora de ligar 55

Limpar

    Aparelho 65

    Bocal Cappuccino 70

    Reservatório de grãos 73

Língua 60

Logótipo 59

## M

Manutenção 62

    Botão de manutenção 9

    Consultar estado de conservação 33

    Sugestões para a conservação 62

Mensagens no visor 93

Modificar nome do produto 60

Modo de poupança de energia 53

Modo de programação 50

    Desligar automático 56

    Hora de ligar 55

    Hora de ligar programável 55

    Horas e dia da semana 54

    Lavagens 57

    Modificar nome 60

    Modo de poupança de energia 53

Montar 18

## P

Placa de características 100

Preparação

    Água quente 49

    Café 44

    Café curto 43

    Café especial 44

    Café pré-moído 47

    Cappuccino 45

    Expresso 44

    Latte Macchiato 46

    Leite quente 48

    Simples toque de botão 42

Primeira colocação em funcionamento 19

Problemas

    Eliminação de falhas 96

## R

Remover corpos estranhos 72

Remover pedras 72

Reservatório de grãos 8

    Encher 19

    Limpar 73

Reservatório de leite

    Reservatório térmico de leite 17

Rotary Switch 9, 16

## S

Segurança 10

Selector do grau de moagem 8

Serviço pós-venda 84

Stand-by

    Desligar 25

## T

Tampa

    Depósito de água 8

    Reservatório de grãos 8

## U

Unidade de medida da quantidade de água/  
formato das horas 58

Utilização

    Utilização conforme a finalidade 10

## V

Visor 9

Visor mensagens 93



## 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 a alterações técnicas.

As ilustrações utilizadas no manual da IMPRESSA Z5 – Generation II mostram o modelo IMPRESSA Z5 – Generation II Alu. A sua IMPRESSA pode ser diferente nos detalhes.

## Sugestões

A sua opinião é importante!

Utilize a área de contacto na página [www.jura.com](http://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](http://www.jura.com)