

*jura*®



## Mode d'emploi WE8



Mode d'emploi original

Veillez lire ce mode d'emploi avant d'utiliser la machine.



# Votre WE8

<b>Éléments de commande</b>	<b>4</b>
<b>Remarques importantes</b>	<b>6</b>
Utilisation conforme.....	6
Pour votre sécurité.....	6
<b>1 Préparation et mise en service</b>	<b>11</b>
JURA sur Internet.....	11
Installation de la machine .....	11
Remplissage du récipient à grains .....	11
Détermination de la dureté de l'eau.....	11
Première mise en service.....	12
Raccordement du lait.....	15
<b>2 Préparation</b>	<b>16</b>
Latte macchiato, cappuccino et autres spécialités de café au lait.....	16
Ristretto, espresso et café.....	17
Deux ristretti, deux espressi et deux cafés .....	17
Mousse de lait.....	18
Café moulu.....	18
Adaptation durable de la quantité d'eau à la taille de la tasse .....	19
Réglage du broyeur.....	20
Eau chaude.....	20
<b>3 Fonctionnement quotidien</b>	<b>21</b>
Remplissage du réservoir d'eau .....	21
Allumage de la machine .....	21
Entretien quotidien.....	21
Entretien régulier .....	22
Extinction de la machine .....	22
<b>4 Réglages durables en mode de programmation</b>	<b>24</b>
Modification des réglages produits.....	25
Autorisation ou verrouillage de l'adaptation de la contenance de la tasse.....	26
Autorisation ou verrouillage des réglages uniques.....	26
Verrouillage et déverrouillage de produits.....	27
Extinction automatique.....	28
Rinçage du système de lait .....	28
Réglage de la dureté de l'eau.....	29
Unité de quantité d'eau .....	29
Langue.....	30
Consultation du relevé des compteurs et de la version.....	30




<b>5</b>	<b>Entretien</b>	<b>31</b>
	Rinçage de la machine .....	31
	Rinçage du système de lait .....	31
	Nettoyage du système de lait .....	32
	Démontage et rinçage de la buse mousse fine.....	33
	Démontage et rinçage de la buse mousse fine Pro.....	34
	Mise en place du filtre .....	34
	Remplacement du filtre .....	35
	Nettoyage de la machine.....	35
	Détartrage de la machine.....	36
	Nettoyage du récipient à grains .....	38
	Détartrage du réservoir d'eau.....	38
<b>6</b>	<b>Messages sur le visuel</b>	<b>40</b>
<b>7</b>	<b>Dépannage</b>	<b>41</b>
<b>8</b>	<b>Transport et élimination écologique</b>	<b>43</b>
	Transport / Vidange du système.....	43
	Elimination .....	43
<b>9</b>	<b>Caractéristiques techniques</b>	<b>44</b>
<b>10</b>	<b>Index</b>	<b>45</b>
<b>11</b>	<b>Contacts JURA / Mentions légales</b>	<b>48</b>

## Description des symboles

### Mises en garde

 <b>AVERTISSEMENT</b>	Respectez impérativement les informations identifiées par les mentions
 <b>ATTENTION</b>	<b>ATTENTION</b> ou <b>AVERTISSEMENT</b> accompagnées d'un pictogramme. Le mot <b>AVERTISSEMENT</b> signale un risque de blessure grave, le mot <b>ATTENTION</b> signale un risque de blessure légère.
<b>ATTENTION</b>	<b>ATTENTION</b> attire votre attention sur des situations qui risquent d'endommager la machine.


### Symboles utilisés

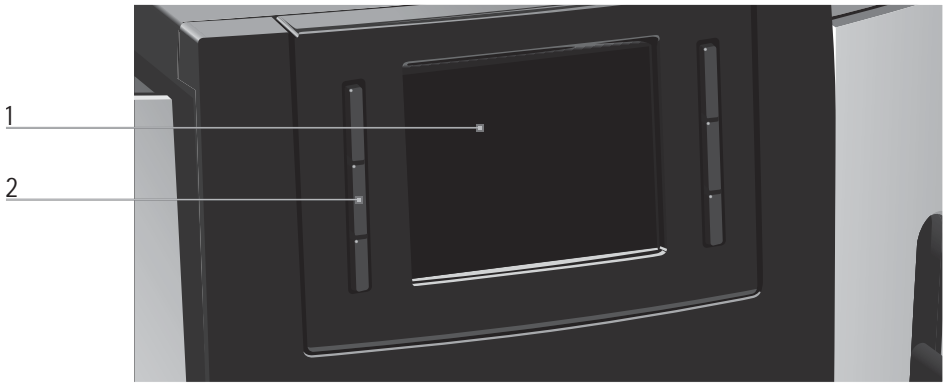
	<b>Demande d'action.</b> Une action vous est demandée.
	<b>Remarques</b> et conseils destinés à faciliter encore l'utilisation de votre JURA.
	<b>Affichage</b>

## Éléments de commande



- 1 Couverture de l'entonnoir de remplissage pour café moulu
- 2 Entonnoir de remplissage pour café moulu
- 3 Récipient à grains avec couvercle protecteur d'arôme
- 4 Couvercle du réservoir d'eau
- 5 Réservoir d'eau
- 6 Câble secteur enfichable (arrière de la machine)
- 7 Récipient à marc de café
- 8 Bac d'égouttage

- 9 Couverture du sélecteur de finesse de mouture
- 10 Sélecteur de finesse de mouture
- 11 Touche Marche/Arrêt 
- 12 Buse mousse fine
- 13 Ecoulement de café réglable en hauteur
- 14 Plate-forme pour tasses



1 Visuel

2 Touches variables (la fonction des touches varie selon les éléments affichés sur le visuel)

Buse mousse fine Pro (en option)

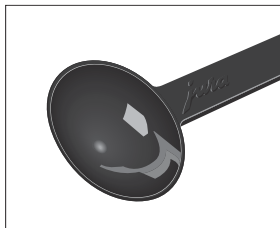


### Accessoires

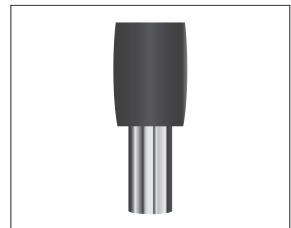
Récipient pour le nettoyage  
du système de lait



Doseur pour café moulu



Buse d'eau chaude



## Remarques importantes

### Utilisation conforme

Cette machine est conçue pour être utilisée par un personnel spécialisé ou formé dans des entreprises, dans l'industrie légère et dans des exploitations agricoles, ou par des personnes inexpérimentées dans un cadre commercial. Elle sert exclusivement à préparer du café et à faire chauffer du lait et de l'eau. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme. La société JURA Elektroapparate AG décline toute responsabilité relative aux conséquences d'une utilisation non conforme.

Lisez entièrement ce mode d'emploi avant d'utiliser la machine et respectez-le scrupuleusement. Aucune prestation de garantie ne pourra être invoquée pour des dommages ou défauts résultant du non-respect du mode d'emploi. Conservez ce mode d'emploi à proximité de la machine et remettez-le aux utilisateurs suivants.

La JURA doit uniquement être utilisée par des personnes formées. Les personnes inexpérimentées doivent utiliser cette machine sous supervision.

### Pour votre sécurité

Lisez attentivement les importantes consignes de sécurité suivantes et respectez-les scrupuleusement.



Voici comment éviter tout risque d'électrocution :

- Ne mettez jamais en service une machine endommagée ou dont le câble secteur est défectueux.
- Si vous remarquez des signes de détérioration, par exemple une odeur de brûlé, débranchez immédiatement la machine du secteur et contactez le service après-vente JURA.

- Si le câble secteur de la machine est endommagé, il doit être remplacé par un câble secteur spécifique disponible directement auprès de JURA ou d'un centre de service agréé JURA.
- Assurez-vous que la JURA et le câble secteur ne se trouvent pas à proximité d'une surface chaude.
- Assurez-vous que le câble secteur n'est pas coincé ou qu'il ne frotte pas contre des arêtes vives.
- N'ouvrez et ne réparez jamais la machine vous-même. N'apportez à la machine aucune modification qui ne soit indiquée dans ce mode d'emploi. La machine contient des pièces sous tension. Si vous l'ouvrez, vous vous exposez à un danger de mort. Toute réparation doit exclusivement être effectuée par un centre de service agréé JURA, avec des pièces détachées et des accessoires d'origine.
- Pour couper complètement la machine du secteur de manière sécurisée, éteignez d'abord la JURA avec la touche Marche/Arrêt. Débranchez ensuite la fiche secteur de la prise de courant.

Les écoulements et la buse mousse fine présentent des risques de brûlure :

- Installez la machine hors de portée des enfants.
- Ne touchez pas les pièces chaudes. Utilisez les poignées prévues.
- Assurez-vous que la buse mousse fine est correctement montée et propre. En cas de montage incorrect ou de bouchage, la buse mousse fine ou certaines de ses pièces peuvent se détacher.

Une machine endommagée n'est pas sûre et peut provoquer des blessures ou un incendie. Pour éviter les dommages et donc les risques de blessure et d'incendie :

- Ne laissez jamais le câble secteur pendre de manière lâche. Le câble secteur peut provoquer une chute ou être endommagé.
- Protégez la JURA des intempéries telles que la pluie, le gel et le rayonnement solaire direct.
- Ne plongez pas la JURA, le câble secteur ou les raccordements dans l'eau.
- Ne mettez pas la JURA ni ses pièces constitutives au lave-vaisselle.
- Avant d'effectuer des travaux de nettoyage, éteignez la JURA à l'aide de la touche Marche/Arrêt. Essuyez la JURA avec un chiffon humide, mais jamais mouillé, et protégez-la des projections d'eau permanentes.
- Branchez la machine uniquement selon la tension secteur indiquée sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve en dessous de votre JURA. Vous trouverez d'autres caractéristiques techniques dans ce mode d'emploi (voir Chapitre 9 « Caractéristiques techniques »).
- Raccordez la JURA directement à une prise domestique. L'utilisation de multiprises ou de rallonges électriques présente un risque de surchauffe.
- Utilisez exclusivement les produits d'entretien JURA d'origine. Les produits non expressément recommandés par JURA peuvent endommager la machine.



- N'utilisez jamais de grains de cafés traités avec des additifs ou caramélisés.
- Remplissez exclusivement le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche.
- En cas d'absence prolongée, éteignez la machine à l'aide de la touche Marche/Arrêt et débranchez la fiche secteur de la prise de courant.
- Les enfants ne doivent pas effectuer de travaux de nettoyage et de maintenance sans la surveillance d'une personne responsable.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec la machine.
- Maintenez les enfants en dessous de huit ans à distance de la machine ou surveillez-les en permanence.
- Les enfants à partir de huit ans peuvent faire fonctionner la machine sans surveillance uniquement s'ils ont reçu des explications quant à son utilisation sûre. Ils doivent être en mesure d'identifier et de comprendre les risques d'une mauvaise utilisation.

Les personnes, y compris les enfants, qui, en raison de leurs

- capacités physiques, sensorielles ou cognitives, ou
- de leur inexpérience ou méconnaissance,

ne sont pas en mesure d'utiliser la machine en toute sécurité, ne sont autorisées à faire fonctionner cette dernière que sous la surveillance ou sur l'ordre d'une personne responsable.

## Remarques importantes

Mesures de sécurité relatives à la cartouche filtrante CLARIS Pro Smart :

- Conservez les cartouches filtrantes hors de portée des enfants.
- Stockez les cartouches filtrantes au sec, dans leur emballage fermé.
- Protégez les cartouches filtrantes de la chaleur et du rayonnement solaire direct.
- N'utilisez jamais une cartouche filtrante endommagée.
- N'ouvrez jamais une cartouche filtrante.

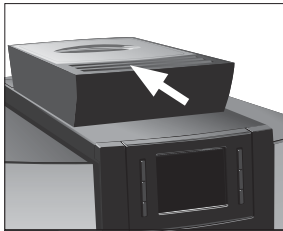
# 1 Préparation et mise en service

## JURA sur Internet

Rendez-nous visite sur Internet.

Sur le site web de JURA ([www.jura.com](http://www.jura.com)), vous pouvez télécharger un **mode d'emploi sommaire** de votre machine. Vous y trouverez également des informations intéressantes et actuelles sur votre JURA et tout ce qui concerne le café.

## Installation de la machine



Lors de l'installation de votre JURA, respectez les consignes suivantes :

- Placez la JURA sur une surface horizontale, insensible à l'eau.
- Choisissez l'emplacement de votre JURA de sorte qu'elle soit à l'abri d'une source de chaleur excessive. Veillez à ce que les fentes d'aération ne soient pas obstruées.

## Remplissage du récipient à grains

### ATTENTION

Les grains de café traités avec des additifs (par exemple du sucre), le café moulu ou le café lyophilisé endommagent le broyeur.

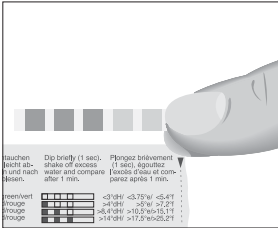
- ▶ Remplissez le récipient à grains uniquement de grains de café torréfiés non traités.
- 
- ▶ Retirez le couvercle protecteur d'arôme.
  - ▶ Retirez les impuretés ou corps étrangers éventuellement présents dans le récipient à grains.
  - ▶ Remplissez le récipient à grains de grains de café et fermez le couvercle protecteur d'arôme.

## Détermination de la dureté de l'eau

Lors de la première mise en service, vous devez régler la dureté de l'eau. Si vous ne connaissez pas la dureté de l'eau utilisée, vous pouvez d'abord la déterminer. Pour ce faire, utilisez la languette de test Aquadur® fournie.

- ▶ Tenez la languette de test brièvement (1 seconde) sous l'eau courante. Secouez l'eau.

## 1 Préparation et mise en service



- ▶ Attendez environ 1 minute.
- ▶ Lisez le degré de dureté de l'eau à l'aide de la coloration de la languette de test Aquadur® et de la description figurant sur l'emballage.

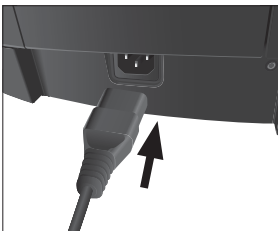
## Première mise en service

Lors de la première mise en service, vous pouvez indiquer si vous souhaitez utiliser votre JURA **avec** ou **sans** cartouche filtrante CLARIS Pro Smart. Nous recommandons d'utiliser la cartouche filtrante lorsque la dureté de l'eau est égale ou supérieure à 10 °dH (dureté totale).


### ⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution en cas d'utilisation d'un câble secteur défectueux.

- ▶ Ne mettez jamais en service une machine détériorée ou dont le câble secteur est défectueux.



**Condition :** le récipient à grains est rempli.

- ▶ Reliez le câble secteur à la machine.
- ▶ Branchez la fiche secteur dans une prise de courant.
- ▶ Appuyez sur la touche Marche/Arrêt  pour allumer la JURA.  
« Sprachauswahl »

**i** Pour afficher d'autres langues, appuyez sur la touche « > » (en bas à droite).

- ▶ Appuyez sur la touche qui correspond à la langue souhaitée, par exemple « Français ».  
« Enregistré » apparaît brièvement sur le visuel pour confirmer le réglage.  
« Dureté de l'eau »

**i** Si vous ne connaissez pas la dureté de l'eau utilisée, vous devez d'abord la déterminer (voir Chapitre 1 « Préparation et mise en service – Détermination de la dureté de l'eau »).

- ▶ Appuyez sur la touche « < » ou « > » pour modifier le réglage de la dureté de l'eau, par exemple sur « 25 °dH ».

- ▶ Appuyez sur la touche « **Enregistrer** ».
- « **Enregistré** » apparaît brièvement sur le visuel.
- « **Mode filtre** »

**i** Vous devez décider à ce moment si vous souhaitez utiliser votre JURA **avec** ou **sans** cartouche filtrante CLARIS Pro Smart.

Fonctionnement **avec** cartouche filtrante : passez directement à la section suivante (voir Chapitre 1 « Préparation et mise en service – Première mise en service avec activation de la cartouche filtrante »).

Fonctionnement **sans** cartouche filtrante (voir Chapitre 1 « Préparation et mise en service – Première mise en service sans activation de la cartouche filtrante »).

### Première mise en service avec activation de la cartouche filtrante

#### ATTENTION

Le lait, l'eau minérale gazeuse ou d'autres liquides peuvent endommager le réservoir d'eau ou la machine.

- ▶ Remplissez le réservoir d'eau uniquement avec de l'eau froide du robinet.



- ▶ Placez un récipient (d'au moins 300 ml) sous la buse mousse fine et l'écoulement de café.
- ▶ Retirez le réservoir d'eau et rincez-le à l'eau froide.
- ▶ Ouvrez le porte-filtre.

- ▶ Enfoncez la cartouche filtrante dans le réservoir d'eau.
- ▶ Fermez le porte-filtre. Il s'enclenche avec un clic audible.
- ▶ Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche et remettez-le en place.

**i** La machine détecte automatiquement que vous venez de mettre la cartouche filtrante en place.

« **Mode filtre** » / « **Enregistré** »

« **Rinçage du filtre** », de l'eau coule de la buse mousse fine.

Le rinçage du filtre s'arrête automatiquement au bout d'environ 300 ml.

« Remplissage du système », le système se remplit d'eau.

« Videz le bac d'égouttage »

- ▶ Videz le bac d'égouttage et le récipient à marc de café, puis remettez-les en place.

« Rinçage machine », le rinçage du système commence.

Le rinçage s'arrête automatiquement. Votre JURA est prête à l'emploi.

**i** Les produits que vous pouvez préparer s'affichent sur l'écran d'accueil. Appuyez sur la touche « > » pour afficher d'autres produits.

**i** Si le filtre est activé, un symbole de filtre bleu s'affiche en bas du visuel.

### Première mise en service sans activation de la cartouche filtrante

#### ATTENTION

Le lait, l'eau minérale gazeuse ou d'autres liquides peuvent endommager le réservoir d'eau ou la machine.

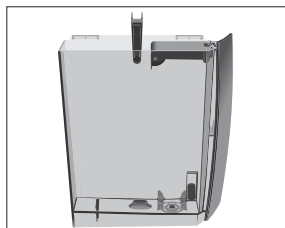
- ▶ Remplissez le réservoir d'eau uniquement avec de l'eau froide du robinet.

- ▶ Appuyez sur la touche « Absence de filtre ».

« Enregistré » apparaît brièvement sur le visuel.

« Remplissez le réservoir d'eau »

- ▶ Placez un récipient sous l'écoulement de café et un autre sous la buse mousse fine.



- ▶ Retirez le réservoir d'eau et rincez-le à l'eau froide.

- ▶ Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche et remettez-le en place.

« Remplissage du système », le système se remplit d'eau.

« Chauffage machine »

« Rinçage machine », le rinçage du système commence.

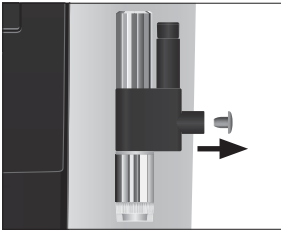
Le rinçage s'arrête automatiquement. Votre JURA est prête à l'emploi.

- i** Les produits que vous pouvez préparer s'affichent sur l'écran d'accueil. Appuyez sur la touche « > » pour afficher d'autres produits.

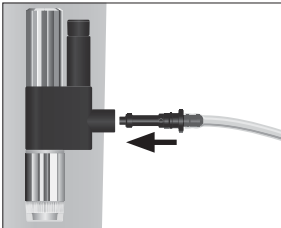
## Raccordement du lait

Votre JURA prépare une mousse de lait fine et onctueuse à la consistance parfaite. Pour faire mousser du lait, le critère le plus important est que le lait soit à une température de 4 à 8 °C. C'est pourquoi nous vous recommandons d'utiliser un refroidisseur de lait ou un récipient à lait isolant en inox.

- ▶ Retirez le capuchon protecteur de la buse mousse fine.



- ▶ Raccordez le tuyau de lait à la buse mousse fine.
- ▶ Reliez l'autre extrémité du tuyau de lait à un récipient à lait ou un refroidisseur de lait.



## 2 Préparation

- i** Quatre produits que vous pouvez préparer s'affichent sur le visuel. Appuyez sur la touche « > » pour afficher d'autres produits.
- i** Vous pouvez arrêter à tout moment la préparation d'une spécialité de café ou d'eau chaude. Pour ce faire, appuyez sur la touche « Arrêter ».
- i** Pendant le broyage, vous pouvez modifier l'intensité du café des **produits individuels** en appuyant sur les touches « < » et « > ».
- i** Pendant la préparation, vous pouvez modifier les **quantités** pré-réglées (par exemple la quantité d'eau et de lait) en appuyant sur les touches « < » et « > ».

C'est lorsqu'il est chaud que le café est le meilleur. Une tasse en porcelaine froide refroidit et affadit la boisson. C'est pourquoi nous vous recommandons de préchauffer vos tasses. Tout l'arôme du café ne peut se déployer que dans des tasses préchauffées. Vous pouvez procurer un chauffe-tasses JURA chez votre revendeur agréé.

En mode de programmation, vous pouvez effectuer des **réglages durables** pour tous les produits (voir Chapitre 4 « Réglages durables en mode de programmation – Modification des réglages produits »).

### Latte macchiato, cappuccino et autres spécialités de café au lait


Votre JURA vous prépare un latte macchiato, un cappuccino ou un flat white par simple pression d'une touche. Lors de cette opération, vous n'avez pas besoin de déplacer le verre ou la tasse.

- i** Ce chapitre est valable pour la **buse mousse fine Pro** et la **buse mousse fine**.

**Exemple** : voici comment préparer un latte macchiato.

**Condition** : le lait est raccordé à la buse mousse fine.

- ▶ Placez un verre sous la buse mousse fine.

- i** Si vous utilisez la **buse mousse fine Pro**, tournez la molette de réglage sur la position Mousse de lait .
- ▶ Appuyez sur la touche « Latte macchiato ». « Latte macchiato », la quantité de mousse de lait pré-réglée coule dans le verre.





- i** Une petite pause suit, pendant laquelle le lait chaud se sépare de la mousse de lait. C'est ainsi que se forment les couches caractéristiques du latte macchiato. Vous pouvez définir la durée de cette pause en mode de programmation (voir Chapitre 4 « Réglages durables en mode de programmation – Modification des réglages produits »).

La préparation du café commence. La quantité d'eau pré-réglée pour l'espresso coule dans le verre. La préparation s'arrête automatiquement. Votre JURA est de nouveau prête à l'emploi.

Pour garantir le bon fonctionnement de la buse mousse fine, vous devez obligatoirement la nettoyer **quotidiennement** si vous avez préparé du lait (voir Chapitre 5 « Entretien – Nettoyage du système de lait »).

### Ristretto, espresso et café



**Exemple :** voici comment préparer un café.

- ▶ Placez une tasse sous l'écoulement de café.
  - ▶ Appuyez sur la touche « **Café** ».
- La préparation commence. « **Café** » et l'intensité du café s'affichent. La quantité d'eau pré-réglée pour le café coule dans la tasse.
- La préparation s'arrête automatiquement. Votre JURA est de nouveau prête à l'emploi.

### Deux ristretti, deux espressi et deux cafés



Pour lancer la préparation de **deux** spécialités de café, appuyez deux fois sur la touche de préparation correspondante (dans un délai de 1 seconde environ).

**Exemple :** voici comment préparer deux espressi.

- ▶ Placez deux tasses sous l'écoulement de café.
  - ▶ Appuyez **deux fois** sur la touche « **Espresso** » (**dans un délai de 1 seconde**) pour lancer la préparation.
- « **Deux espressi** », la quantité d'eau pré-réglée coule dans les tasses.
- La préparation s'arrête automatiquement. Votre JURA est de nouveau prête à l'emploi.

## Mousse de lait



**i** Ce chapitre est valable pour la **buse mousse fine Pro** et la **buse mousse fine**.

**Condition** : le lait est raccordé à la buse mousse fine.

► Placez une tasse sous la buse mousse fine.

**i** Si vous utilisez la **buse mousse fine Pro**, tournez la molette de réglage sur la position Mousse de lait ☺.

**i** Si vous désirez préparer du lait chaud, placez la molette de réglage de la buse mousse fine Pro sur la position Lait ☺.

► Appuyez sur la touche « Mousse de lait ».

« Mousse de lait », la préparation de la mousse de lait commence. La quantité pré-réglée coule dans la tasse.

La préparation s'arrête automatiquement. Votre JURA est de nouveau prête à l'emploi.

Pour garantir le bon fonctionnement de la buse mousse fine, vous devez obligatoirement la nettoyer **quotidiennement** si vous avez préparé du lait (voir Chapitre 5 « Entretien – Nettoyage du système de lait »).

## Café moulu

Vous avez la possibilité d'utiliser une deuxième sorte de café, par exemple un café décaféiné, grâce à l'entonnoir de remplissage pour café moulu.

**i** Ne versez jamais plus de deux doses rases de café moulu.

**i** N'utilisez pas de café moulu trop fin. Le système pourrait se boucher et le café coulerait alors goutte à goutte.

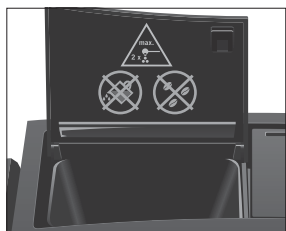
**i** Si vous n'avez pas versé suffisamment de café moulu, « Pas assez de café moulu » s'affiche et la JURA interrompt l'opération.

**i** La spécialité de café souhaitée doit être préparée dans la minute suivant le remplissage du café moulu. Sinon, la JURA interrompt l'opération et se remet en mode prêt à l'emploi.

La préparation de toutes les spécialités de café à partir de café moulu suit toujours le même modèle.

**Exemple** : voici comment préparer un espresso à partir de café moulu.

► Placez une tasse sous l'écoulement de café.



- ▶ Ouvrez le couvercle du réservoir de café moulu.  
« Café moulu » / « Versez du café moulu »
- ▶ Versez une dose rase de café moulu dans l'entonnoir de remplissage.
- ▶ Fermez le couvercle de l'entonnoir de remplissage.
- ▶ Appuyez sur la touche « Espresso ».  
La préparation commence. « Espresso », la quantité d'eau pré-réglée pour l'espresso coule dans la tasse.  
La préparation s'arrête automatiquement. Votre JURA est de nouveau prête à l'emploi.

## Adaptation durable de la quantité d'eau à la taille de la tasse

Vous pouvez adapter très simplement et durablement la quantité d'eau de tous les **produits individuels** à la taille de la tasse. Comme dans l'exemple suivant, vous réglez la quantité une fois. Cette quantité coulera pour toutes les préparations qui suivront.

**Exemple :** voici comment régler **durablement** la quantité d'eau pour un café.



- ▶ Placez une tasse sous l'écoulement de café.
- ▶ Appuyez sur la touche « Café » et **maintenez-la enfoncée** jusqu'à ce que « Quantité suffisante ? Appuyez sur la touche » apparaisse.
- ▶ Relâchez la touche « Café ».  
La préparation commence et le café coule dans la tasse.
- ▶ Appuyez sur une touche quelconque (sauf « Arrêter ») dès qu'il y a assez de café dans la tasse.  
La préparation s'arrête. « Enregistré » apparaît brièvement sur le visuel. La quantité d'eau réglée pour un café est durablement mémorisée. Votre JURA est de nouveau prête à l'emploi.

- i** Vous pouvez modifier ce réglage à tout moment en répétant l'opération.
- i** Vous pouvez aussi régler durablement la quantité pour tous les produits individuels en mode de programmation (voir Chapitre 4 « Réglages durables en mode de programmation – Modification des réglages produits »).

## Réglage du broyeur

Vous pouvez adapter le broyeur en continu au degré de torréfaction de votre café.

### ATTENTION

Si vous réglez la finesse de mouture avec le broyeur à l'arrêt, vous risquez d'endommager le sélecteur de finesse de mouture.

- ▶ Réglez la finesse de mouture uniquement lorsque le broyeur est en marche.

Vous reconnaîtrez le bon réglage de la finesse de mouture au fait que le café coule de l'écoulement de café de manière régulière. En outre, une délicieuse crème épaisse se forme.

**Exemple :** voici comment modifier la finesse de mouture **pendant** la préparation d'un espresso.

- ▶ Placez une tasse sous l'écoulement de café.
- ▶ Ouvrez le couvercle du sélecteur de finesse de mouture.
- ▶ Appuyez sur la touche « Espresso » pour lancer la préparation.
- ▶ Placez le sélecteur de finesse de mouture dans la position souhaitée **pendant** que le broyeur fonctionne.  
La quantité d'eau pré-réglée coule dans la tasse. La préparation s'arrête automatiquement.
- ▶ Fermez le couvercle du sélecteur de finesse de mouture.



## Eau chaude

Utilisez la buse d'eau chaude pour obtenir un écoulement d'eau parfait.

### ⚠ ATTENTION

Risque de brûlure par projection d'eau chaude.

- ▶ Évitez le contact direct avec la peau.



- ▶ Placez une tasse sous la buse d'eau chaude.
- ▶ Appuyez sur la touche « Eau chaude », la quantité d'eau pré-réglée coule dans la tasse.  
La préparation s'arrête automatiquement. Votre JURA est de nouveau prête à l'emploi.

### 3 Fonctionnement quotidien

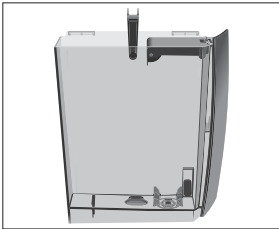
#### Remplissage du réservoir d'eau

L'entretien quotidien de la machine et l'hygiène avec le café et l'eau sont essentiels pour garantir un résultat toujours parfait dans la tasse. C'est pourquoi vous devez changer l'eau **quotidiennement**.

#### ATTENTION

Le lait, l'eau minérale gazeuse ou d'autres liquides peuvent endommager le réservoir d'eau ou la machine.


- ▶ Remplissez le réservoir d'eau uniquement avec de l'eau froide du robinet.



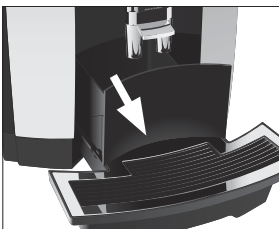
- ▶ Ouvrez le couvercle du réservoir d'eau.
- ▶ Retirez le réservoir d'eau et rincez-le à l'eau froide.
- ▶ Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche et remettez-le en place.
- ▶ Fermez le couvercle du réservoir d'eau.

#### Allumage de la machine



- ▶ Placez un récipient sous l'écoulement de café.
- ▶ Appuyez sur la touche Marche/Arrêt  pour allumer la JURA. « Bienvenue chez JURA » « Rinçage machine », le rinçage du système commence. Le rinçage s'arrête automatiquement. L'écran d'accueil s'affiche. Votre JURA est prête à l'emploi.

#### Entretien quotidien



Pour pouvoir profiter longtemps de votre JURA et garantir en permanence une qualité de café optimale, vous devez l'entretenir quotidiennement.

- ▶ Sortez le bac d'égouttage.
- ▶ Videz le récipient à marc de café et le bac d'égouttage. Rincez-les tous deux à l'eau chaude.

- i** Videz toujours le récipient à marc de café lorsque la machine est **allumée**. C'est la seule façon de réinitialiser le compteur de marc.

- ▶ Remettez le récipient à marc de café et le bac d'égouttage en place.
- ▶ Rincez le réservoir d'eau à l'eau claire.
- ▶ Nettoyez la buse mousse fine (voir Chapitre 5 « Entretien – Nettoyage du système de lait »).
- ▶ Retirez le tuyau de lait et rincez-le soigneusement sous l'eau courante.
- ▶ Démontez et rincez la buse mousse fine (voir Chapitre 5 « Entretien – Démontage et rinçage de la buse mousse fine »).
- ▶ Essuyez la surface de la machine avec un chiffon doux (par exemple en microfibre), propre et humide.

## Entretien régulier


Effectuez les actions d'entretien suivantes **régulièrement** ou **en fonction des besoins** :

- Pour des raisons d'hygiène, nous vous recommandons de remplacer régulièrement (tous les 3 mois environ) le tuyau de lait et l'écoulement de lait interchangeable. Les accessoires de rechange sont disponibles auprès de votre revendeur agréé.
- Nettoyez les parois intérieures du réservoir d'eau, avec une brosse par exemple. Vous trouverez d'autres informations relatives au réservoir d'eau dans ce mode d'emploi (voir Chapitre 5 « Entretien – Détartrage du réservoir d'eau »).
- Des résidus de lait et de café peuvent se déposer sur et sous la plate-forme pour tasses. Dans ce cas, nettoyez la plate-forme pour tasses.

## Extinction de la machine



Si une spécialité de café a été préparée, le système se rince automatiquement quand vous éteignez votre JURA.


- ▶ Placez un récipient sous l'écoulement de café et un autre sous la buse mousse fine.
- ▶ Appuyez sur la touche Marche/Arrêt .

- i** Si vous avez préparé du lait, la machine vous demande d'effectuer un nettoyage du système de lait (« **Nettoyage du système de lait** »). Le processus d'extinction se poursuit automatiquement au bout de 10 secondes.

**i** Si vous avez préparé du lait sans lancer le nettoyage du système de lait, le système de lait est d'abord rincé (« Rinçage du système de lait »).

« Rinçage machine », le rinçage du système commence. L'opération s'arrête automatiquement. Votre JURA est éteinte.

## 4 Réglages durables en mode de programmation

Appuyez sur la touche «  » pour accéder au mode de programmation. Les touches variables vous permettent de naviguer à travers les rubriques de programme et de mémoriser durablement les réglages souhaités. Vous pouvez effectuer les réglages suivants :

Rubrique de programme	Sous-rubrique	Explication
« 1/6 »	« Nettoyage », « Détartrage », « Nettoyage du système de lait », « Filtre » (seulement lorsque le filtre est activé)	► Lancez ici le programme d'entretien demandé.
« 2/6 »	« Rinçage du système de lait », « Rinçage café », « Informations »	► Lancez ici le programme d'entretien demandé ou consultez les actions d'entretien nécessaires.
« 3/6 »	« Mode expert »	► Sélectionnez vos réglages pour les spécialités de café ainsi que pour l'eau chaude.
	« Réglage volume d'eau »	► Verrouillez la fonction « Adaptation durable de la quantité d'eau à la taille de la tasse ».
	« Réglages uniques »	► Définissez si les réglages uniques doivent être autorisés ou non pendant la préparation.
« 4/6 »	« Verrouiller/ Déverrouiller »	► Verrouillez ou déverrouillez des produits individuels.
	« Langue »	► Sélectionnez votre langue.
	« Unités »	► Sélectionnez l'unité de quantité d'eau.
	« Extinction après »	► Réglez au bout de combien de temps la JURA doit s'éteindre automatiquement.
	« Rinçage du système de lait »	► Modifiez le réglage du rinçage du système de lait.
« 5/6 »	« Dureté de l'eau »	► Réglez la dureté de l'eau.
« 6/6 »	« Compteur de préparations », « Compteur quotidien », « Compteur d'entretien », « Version »	► Obtenez une vue d'ensemble de tous les produits préparés et consultez le nombre de programmes d'entretien effectués.



## Modification des réglages produits

Dans la rubrique de programme « **Mode expert** », vous pouvez effectuer des réglages personnels pour toutes les spécialités de café, ainsi que pour l'eau chaude. Vous pouvez effectuer les réglages suivants de manière durable :

Produit	Intensité du café	Quantité	Température
« Ristretto », « Espresso »	8 niveaux	Café : 15 ml – 80 ml	Normale, élevée
« Café »	8 niveaux	Café : 25 ml – 240 ml	Normale, élevée
« Deux ristretti », « Deux espressi », « Deux cafés »	–	Café : la quantité réglée pour le produit individuel est doublée.	Comme pour le produit individuel
« Flat White »	8 niveaux	Café : 25 ml – 240 ml Lait : 3 s – 120 s	Normale, élevée
« Cappuccino », « Latte macchiato »	8 niveaux	Café : 25 ml – 240 ml Lait : 3 s – 120 s Pause : 0 s – 60 s	Normale, élevée
« Mousse de lait »	–	Lait : 3 s – 120 s	–
« Eau chaude »	–	Eau : 25 ml – 450 ml	Basse, normale, élevée

Les réglages durables en mode de programmation suivent toujours le même modèle.

**Exemple :** voici comment modifier l'intensité du café pour un café.

- ▶ Appuyez sur la touche « P:☼ ».
- ▶ Appuyez plusieurs fois sur la touche « > » jusqu'à ce que « 3/6 » s'affiche.
- ▶ Appuyez sur la touche « Mode expert ».
- « Mode expert »

**i** Sélectionnez ensuite la touche du produit pour lequel vous souhaitez effectuer le réglage. Aucun produit n'est préparé lors de cette opération.

**i** Pour afficher d'autres produits, appuyez sur la touche « > » (en bas à droite).

- ▶ Appuyez sur la touche « Café ».
- « Café »
- ▶ Appuyez sur la touche « Intensité du café ».
- « Café » et l'intensité du café s'affichent.

- ▶ Appuyez sur la touche « < » ou « > » pour modifier le réglage de l'intensité du café.
- ▶ Appuyez sur la touche « Enregistrer ».  
« Enregistré » apparaît brièvement sur le visuel.  
« Café »
- ▶ Appuyez sur la touche « ↑ » **pendant 2 secondes environ** pour quitter le mode de programmation.

### Autorisation ou verrouillage de l'adaptation de la contenance de la tasse

Dans la rubrique de programme « 3/6 » / « Réglage volume d'eau », vous pouvez effectuer le réglage suivant :

- « Actif » : la fonction « Adaptation durable de la quantité d'eau à la taille de la tasse » est activée. Vous pouvez adapter la quantité d'eau à la taille de la tasse en appuyant longtemps sur la touche de préparation correspondante.
- « Inactif » : la fonction « Adaptation durable de la quantité d'eau à la taille de la tasse » est désactivée. Il n'est **pas** possible d'adapter la quantité d'eau à la taille de la tasse en appuyant longtemps sur la touche de préparation correspondante.

**Exemple** : voici comment verrouiller la fonction « Adaptation durable de la quantité d'eau à la taille de la tasse ».

- ▶ Appuyez sur la touche « P.☼ ».
- ▶ Appuyez plusieurs fois sur la touche « > » jusqu'à ce que « 3/6 » s'affiche.
- ▶ Appuyez sur la touche « Réglage volume d'eau ».  
« Réglage volume d'eau »
- ▶ Appuyez sur la touche « Inactif ».
- ▶ Appuyez sur la touche « Enregistrer ».  
« Enregistré » apparaît brièvement sur le visuel.  
« 3/6 »
- ▶ Appuyez sur la touche « ↑ » pour quitter le mode de programmation.

### Autorisation ou verrouillage des réglages uniques

Dans la rubrique de programme « 3/6 » / « Réglages uniques », vous pouvez effectuer le réglage suivant :

- « Actif » : il est possible d'effectuer des réglages uniques (p. ex. l'intensité du café ou la quantité d'eau) pendant la préparation.

- « Inactif » : il est impossible d'effectuer des réglages uniques pendant la préparation. Le produit souhaité est préparé selon le réglage défini en mode de programmation (« 3/6 » / « Mode expert »).

**Exemple :** voici comment verrouiller les réglages uniques pendant la préparation.

- ▶ Appuyez sur la touche « P.❖ ».
- ▶ Appuyez plusieurs fois sur la touche « > » jusqu'à ce que « 3/6 » s'affiche.
- ▶ Appuyez sur la touche « Réglages uniques ».
- ▶ Appuyez sur la touche « Inactif ».
- ▶ Appuyez sur la touche « Enregistrer ».
- ▶ Appuyez sur la touche « ↑ » pour quitter le mode de programmation.

## Verrouillage et déverrouillage de produits

Dans la rubrique de programme « 3/6 » / « Verrouiller/ Déverrouiller », vous pouvez définir si la préparation de chaque produit doit être possible ou non.

**Exemple :** voici comment rendre la préparation d'eau chaude impossible.

- ▶ Appuyez sur la touche « P.❖ ».
- ▶ Appuyez plusieurs fois sur la touche « > » jusqu'à ce que « 3/6 » s'affiche.
- ▶ Appuyez sur la touche « Verrouiller/ Déverrouiller ».

**i** Le cadenas à côté du nom du produit indique si le produit est verrouillé ou autorisé. Si le cadenas est fermé, il est impossible de préparer ce produit.

- ▶ Appuyez plusieurs fois sur la touche « > » jusqu'à ce que le produit « Eau chaude » s'affiche.
  - ▶ Appuyez sur la touche « Eau chaude ».
- Le cadenas est fermé. Il n'est plus possible de préparer de l'eau chaude.

- ▶ Appuyez sur la touche « **↑** » pendant 2 secondes environ pour quitter le mode de programmation.

### Extinction automatique

L'extinction automatique de votre JURA vous permet d'économiser de l'énergie. Lorsque cette fonction est activée, votre JURA s'éteint automatiquement après la dernière opération dès que le temps programmé s'est écoulé.

Vous pouvez régler l'extinction automatique sur 15 minutes, 30 minutes ou de 1 à 9 heures.

- ▶ Appuyez sur la touche « **P** ».
- ▶ Appuyez plusieurs fois sur la touche « **>** » jusqu'à ce que « **4/6** » s'affiche.
- ▶ Appuyez sur la touche « **Extinction après** ».
- ▶ Appuyez sur la touche « **<** » ou « **>** » pour modifier le délai de mise hors circuit.
- ▶ Appuyez sur la touche « **Enregistrer** ». « **Enregistré** » apparaît brièvement sur le visuel. « **4/6** »
- ▶ Appuyez sur la touche « **↑** » pour quitter le mode de programmation.

### Rinçage du système de lait

Dans la rubrique de programme « **4/6** » / « **Rinçage du système de lait** », vous pouvez effectuer les réglages suivants :

- « **Manuel** » : le rinçage du système de lait est demandé 10 minutes après la préparation d'une spécialité de café au lait.
- « **Automatique** » : le rinçage du système de lait se déclenche automatiquement 10 minutes après la préparation d'une spécialité de café au lait.

**Exemple :** voici comment définir que le rinçage du système de lait se lance **automatiquement** 10 minutes après la préparation.

- ▶ Appuyez sur la touche « **P** ».
- ▶ Appuyez plusieurs fois sur la touche « **>** » jusqu'à ce que « **4/6** » s'affiche.
- ▶ Appuyez sur la touche « **Rinçage du système de lait** ». « **Rinçage du système de lait** »
- ▶ Appuyez sur la touche « **Automatique** ».

- ▶ Appuyez sur la touche « Enregistrer ».  
« Enregistré » apparaît brièvement sur le visuel.  
« 4/6 »
- ▶ Appuyez sur la touche « ⏏ » pour quitter le mode de programmation.

## Réglage de la dureté de l'eau

Plus l'eau est dure, plus il faut détartre régulièrement la JURA. C'est pourquoi il est important de régler correctement la dureté de l'eau.

La dureté de l'eau a déjà été réglée lors de la première mise en service. Vous pouvez modifier ce réglage à tout moment.

La dureté totale de l'eau peut être réglée en continu de 1 °dH à 30 °dH.

- ▶ Appuyez sur la touche « P❖ ».
- ▶ Appuyez plusieurs fois sur la touche « > » jusqu'à ce que « 5/6 » s'affiche.
- ▶ Appuyez sur la touche « Dureté de l'eau ».  
« Dureté de l'eau »
- ▶ Appuyez sur la touche « < » ou « > » pour modifier le réglage de la dureté de l'eau.
- ▶ Appuyez sur la touche « Enregistrer ».  
« Enregistré » apparaît brièvement sur le visuel.  
« 5/6 »
- ▶ Appuyez sur la touche « ⏏ » pour quitter le mode de programmation.

## Unité de quantité d'eau

**Exemple :** voici comment modifier l'unité de quantité d'eau de « ml » à « oz ».

- ▶ Appuyez sur la touche « P❖ ».
- ▶ Appuyez plusieurs fois sur la touche « > » jusqu'à ce que « 4/6 » s'affiche.
- ▶ Appuyez sur la touche « Unités ».  
« Unités »
- ▶ Appuyez sur la touche « oz ».
- ▶ Appuyez sur la touche « Enregistrer ».  
« Enregistré » apparaît brièvement sur le visuel.  
« 4/6 »
- ▶ Appuyez sur la touche « ⏏ » pour quitter le mode de programmation.

## Langue

**Exemple :** voici comment modifier la langue de « Français » à « English ».

- ▶ Appuyez sur la touche « P.⚙️ ».
- ▶ Appuyez plusieurs fois sur la touche « > » jusqu'à ce que « 4/6 » s'affiche.
- ▶ Appuyez sur la touche « Langue ».

**i** Pour afficher d'autres langues, appuyez sur la touche « > » (en bas à droite).

- ▶ Appuyez sur la touche qui correspond à la langue souhaitée, par exemple « English ».
- « Saved » apparaît brièvement sur le visuel.
- « 4/6 »
- ▶ Appuyez sur la touche « ↵ » pour quitter le mode de programmation.

## Consultation du relevé des compteurs et de la version

Dans la rubrique de programme « 6/6 », vous pouvez consulter les informations suivantes.

- « Compteur de préparations » : nombre de spécialités de café et de portions d'eau chaude préparées
- « Compteur quotidien » : nombre de spécialités de café et de portions d'eau chaude préparées. Ce compteur peut être réinitialisé.
- « Compteur d'entretien » : nombre de programmes d'entretien effectués (nettoyage, détartrage, etc.)
- « Version » : version du logiciel

**Exemple :** voici comment réinitialiser le **compteur quotidien**.

- ▶ Appuyez sur la touche « P.⚙️ ».
  - ▶ Appuyez plusieurs fois sur la touche « > » jusqu'à ce que « 6/6 » s'affiche.
  - ▶ Appuyez sur la touche « Compteur quotidien ».
  - ▶ Appuyez sur la touche « ↵ ».
- « Effacer compteur quotidien ? »
- ▶ Appuyez sur la touche « Oui ».
- « Enregistré » apparaît brièvement sur le visuel.
- « 6/6 »
- ▶ Appuyez sur la touche « ↵ » pour quitter le mode de programmation.

## 5 Entretien

Votre JURA dispose des programmes d'entretien intégrés suivants :

- Rinçage de la machine (« Rinçage café »)
- Rinçage de la buse mousse fine (« Rinçage du système de lait »)
- Nettoyage de la buse mousse fine (« Nettoyage du système de lait »)
- Remplacement du filtre (« Filtre »)
- Nettoyage de la machine (« Nettoyage »)
- Détartrage de la machine (« Détartrage »)

**i** Effectuez le programme d'entretien correspondant dès que la machine vous le demande.

**i** Lorsque vous appuyez sur la touche « P.❖ », une vue d'ensemble des programmes d'entretien s'affiche. Dès que la barre est totalement rouge, votre JURA demande le programme d'entretien correspondant.

### Rinçage de la machine



Vous pouvez lancer le rinçage café manuellement à tout moment.

- ▶ Placez un récipient sous l'écoulement de café.
  - ▶ Appuyez sur la touche « P.❖ ».
  - ▶ Appuyez sur la touche « > ».
  - ▶ Appuyez sur la touche « Rinçage café » pour lancer le cycle de rinçage.
- « Rinçage machine », de l'eau coule de l'écoulement de café. L'opération s'arrête automatiquement.

### Rinçage du système de lait

La JURA demande un rinçage du système de lait après chaque préparation de lait.

**i** En mode de programmation, vous pouvez définir si la machine doit demander le rinçage du système de lait 10 minutes après la préparation ou le déclencher automatiquement (voir Chapitre 4 « Réglages durables en mode de programmation – Rinçage du système de lait »).



## Nettoyage du système de lait

### ATTENTION

**Condition :** « Rinçage du système de lait » est affiché sur le visuel.

- ▶ Placez un récipient sous la buse mousse fine.
- ▶ Appuyez sur la touche « P: ». « Rinçage du système de lait », le rinçage de la buse mousse fine commence. L'opération s'arrête automatiquement.


Pour garantir le bon fonctionnement de la buse mousse fine, vous devez obligatoirement la nettoyer **quotidiennement** si vous avez préparé du lait.

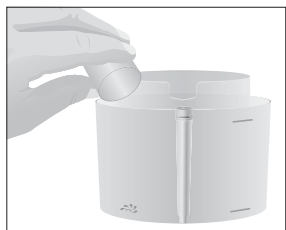
L'utilisation de détergents inadéquats peut entraîner une détérioration de la machine et la présence de résidus dans l'eau.

- ▶ Utilisez exclusivement les produits d'entretien JURA d'origine.

**i** Le détergent pour système de lait JURA est disponible chez votre revendeur.

**i** Pour le nettoyage du système de lait, utilisez le récipient fourni.

- ▶ Appuyez sur la touche « P: ».
- ▶ Appuyez sur la touche « Nettoyage du système de lait ». « Nettoyage du système de lait »
- ▶ Appuyez sur la touche « Démarrage ».
- ▶ Appuyez sur la touche « Suite ». « Nettoyage du système de lait » / « Détergent syst. lait »
- ▶ Retirez le tuyau de lait du récipient à lait ou de la brique de lait.
- ▶ Versez du détergent pour système de lait dans le compartiment frontal du récipient (identifié par ) jusqu'au **repère inférieur**.
- ▶ Versez ensuite de l'eau jusqu'au **repère supérieur**.
- ▶ Placez le récipient sous la buse mousse fine.







► Reliez le tuyau de lait au récipient.

**i** Pour relier correctement le tuyau de lait au récipient, le tuyau de lait doit être équipé d'un raccord.

► Appuyez sur la touche « Suite ».

« Nettoyage du système de lait », le nettoyage de la buse mousse fine et du tuyau de lait commence.

« Nettoyage du système de lait » / « Remplissez d'eau »

► Rincez soigneusement le récipient et versez de l'eau fraîche dans le compartiment frontal jusqu'au **repère supérieur**.

► Placez le récipient sous la buse mousse fine et reliez de nouveau le tuyau de lait au récipient.

► Appuyez sur la touche « Suite ».

« Nettoyage du système de lait », la buse mousse fine et le tuyau de lait sont rincés à l'eau fraîche.

L'opération s'arrête automatiquement.

## Démontage et rinçage de la buse mousse fine

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

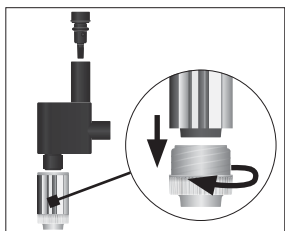
► Retirez le tuyau de lait et rincez-le soigneusement sous l'eau courante.

► Retirez la buse mousse fine avec précaution du Connector System® en la faisant légèrement tourner.

► Désassemblez la buse mousse fine.

► Rincez toutes les pièces sous l'eau courante. En présence de résidus de lait très secs, placez d'abord les pièces constitutives dans une solution contenant 250 ml d'eau froide et un bouchon de détergent pour système de lait JURA. Rincez ensuite soigneusement les pièces constitutives.

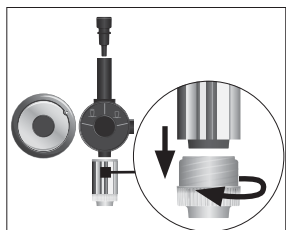
► Réassemblez la buse mousse fine.



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

► Insérez fermement la buse mousse fine dans le Connector System®.

## Démontage et rinçage de la buse mousse fine Pro



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

- ▶ Retirez le tuyau de lait et rincez-le soigneusement sous l'eau courante.
- ▶ Retirez la buse mousse fine Pro avec précaution du Connector System® en la faisant légèrement tourner.
- ▶ Désassemblez la buse mousse fine Pro.
- ▶ Rincez toutes les pièces sous l'eau courante. En présence de résidus de lait très secs, placez d'abord les pièces constitutives dans une solution contenant 250 ml d'eau froide et un bouchon de détergent pour système de lait JURA. Rincez ensuite soigneusement les pièces constitutives.
- ▶ Réassemblez la buse mousse fine Pro.

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

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

## Mise en place du filtre



Vous n'avez plus besoin de détartrer votre JURA si vous utilisez la cartouche filtrante CLARIS Pro Smart. Si vous n'avez pas mis la cartouche filtrante en place au cours de la première mise en service, vous pouvez le faire en suivant la procédure ci-dessous.

- ▶ Retirez le réservoir d'eau et videz-le.
- ▶ Ouvrez le porte-filtre.
- ▶ Enfoncez la cartouche filtrante dans le réservoir d'eau.
- ▶ Fermez le porte-filtre. Il s'enclenche avec un clic audible.
- ▶ Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche et remettez-le en place.

**i** La machine détecte automatiquement que vous venez de mettre la cartouche filtrante en place.

« Enregistré » apparaît brièvement sur le visuel.

« Rinçage du filtre », l'eau coule directement dans le bac d'égouttage.

Le rinçage du filtre s'arrête automatiquement.

- i** Si le filtre est activé, un symbole de filtre bleu s'affiche en bas du visuel.

## Remplacement du filtre

- i** Dès que la cartouche filtrante est épuisée (selon la dureté de l'eau réglée), la JURA demande le remplacement du filtre.

- i** Les cartouches filtrantes CLARIS Pro Smart sont disponibles chez votre revendeur.

**Condition :** le symbole de filtre en bas du visuel s'allume en rouge.

- ▶ Retirez le réservoir d'eau et videz-le.
- ▶ Ouvrez le porte-filtre et retirez l'ancienne cartouche filtrante CLARIS Pro Smart.
- ▶ Enfoncez une **nouvelle** cartouche filtrante CLARIS Pro Smart dans le réservoir d'eau.
- ▶ Fermez le porte-filtre. Il s'enclenche avec un clic audible.
- ▶ Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche et remettez-le en place.

« Enregistré » apparaît brièvement sur le visuel. La machine a détecté automatiquement que vous venez de remplacer la cartouche filtrante.

« Rinçage du filtre », l'eau coule directement dans le bac d'égouttage.

Le rinçage du filtre s'arrête automatiquement.



## Nettoyage de la machine

Après 180 préparations ou 80 rinçages à l'allumage, la JURA demande un nettoyage.

### ATTENTION

L'utilisation de détergents inadéquats peut entraîner une détérioration de la machine et la présence de résidus dans l'eau.

- ▶ Utilisez exclusivement les produits d'entretien JURA d'origine.

- i** Le programme de nettoyage dure environ 20 minutes.
- i** N'interrompez pas le programme de nettoyage. Cela en compromettrait la qualité.
- i** Les pastilles de nettoyage JURA sont disponibles chez votre revendeur agréé.



**Condition :** « Nettoyer appareil » est affiché sur le visuel.

- ▶ Appuyez sur la touche « P: » (symbole Entretien rouge).
- ▶ Appuyez sur la touche « Démarrage ».
- ▶ Appuyez sur la touche « Suite ».  
« Vider récipient marc de café »
- ▶ Videz le bac d'égouttage et le récipient à marc de café, puis remettez-les en place.  
« Nettoyage »
- ▶ Placez un récipient sous l'écoulement de café et un autre sous la buse mousse fine.
- ▶ Appuyez sur la touche « Suite ».  
« Nettoyage machine », de l'eau coule de l'écoulement de café.
- ▶ L'opération s'interrompt, « Ajouter pastille ».
- ▶ Ouvrez le couvercle de l'entonnoir de remplissage pour café moulu.
- ▶ Ajoutez une pastille de nettoyage JURA dans l'entonnoir de remplissage.
- ▶ Fermez le couvercle de l'entonnoir de remplissage.
- ▶ Appuyez sur la touche « Suite ».  
« Nettoyage machine », de l'eau coule plusieurs fois de l'écoulement de café et de la buse mousse fine.
- ▶ L'opération s'arrête automatiquement.  
« Vider récipient marc de café »
- ▶ Videz le bac d'égouttage et le récipient à marc de café, puis remettez-les en place.  
Le nettoyage est terminé.

## Détartrage de la machine

La JURA s'entartre au fil de son utilisation et demande automatiquement un détartrage. Le degré d'entartrage dépend de la dureté de votre eau.

- i** Si vous utilisez une cartouche filtrante CLARIS Pro Smart, aucune demande de détartrage n'apparaît.

### ⚠ ATTENTION

Le détartrant peut provoquer des irritations en cas de contact avec la peau et les yeux.

- ▶ Evitez le contact direct avec la peau et les yeux.
- ▶ Rincez le détartrant à l'eau claire. En cas de contact avec les yeux, consultez un médecin.

**ATTENTION** L'utilisation de détartrants inadéquats peut entraîner une détérioration de la machine et la présence de résidus dans l'eau.

- ▶ Utilisez exclusivement les produits d'entretien JURA d'origine.

**ATTENTION** L'interruption du programme de détartrage peut entraîner une détérioration de la machine.

- ▶ Effectuez le détartrage jusqu'à la fin du programme.

**ATTENTION** Le contact avec le détartrant peut entraîner une détérioration des surfaces fragiles (marbre par exemple).

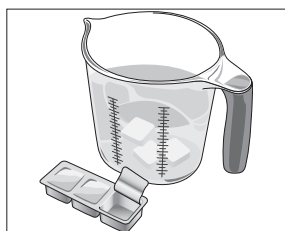
- ▶ Éliminez immédiatement les projections.

**i** Le programme de détartrage dure environ 40 minutes.

**i** Les tablettes de détartrage JURA sont disponibles chez votre revendeur agréé.

**Condition :** « **Detartre appareil** » est affiché sur le visuel.

- ▶ Appuyez sur la touche « **P.❖** » (symbole Entretien rouge).
- ▶ Appuyez sur la touche « **Démarrage** ».
- ▶ Appuyez sur la touche « **Suite** ».  
« **Videz le bac d'égouttage** »
- ▶ Videz le bac d'égouttage et le récipient à marc de café, puis remettez-les en place.  
« **Ajouter produit** »
- ▶ Retirez le réservoir d'eau et videz-le.
- ▶ Dissolvez entièrement 3 tablettes de détartrage JURA dans un récipient contenant 500 ml d'eau. Cela peut prendre quelques minutes.
- ▶ Remplissez le réservoir d'eau vide avec la solution obtenue et remettez-le en place.



- ▶ Placez un récipient sous la buse mousse fine.
- ▶ Appuyez sur la touche « **Suite** ».  
« **Détartrage machine** », de l'eau coule plusieurs fois de la buse mousse fine.  
L'opération s'interrompt, « **Videz le bac d'égouttage** ».
- ▶ Videz le bac d'égouttage et le récipient à marc de café, puis remettez-les en place.  
« **Remplissez le réservoir d'eau** »




- ▶ Retirez le réservoir d'eau et rincez-le soigneusement.
- ▶ Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche et remettez-le en place.
- ▶ Placez un récipient sous l'écoulement de café et un autre sous la buse mousse fine.
- ▶ Appuyez sur la touche « Suite ».  
« Détartrage machine », le cycle de détartrage se poursuit. L'opération s'interrompt, « Videz le bac d'égouttage ».
- ▶ Videz le bac d'égouttage et le récipient à marc de café, puis remettez-les en place.  
Le détartrage est terminé.

**i** En cas d'interruption imprévue du programme de détartrage, rincez soigneusement le réservoir d'eau.

## Nettoyage du récipient à grains

Les grains de café peuvent présenter une légère couche grasseuse qui se dépose sur les parois du récipient à grains. Ces résidus peuvent altérer la qualité du café préparé. C'est pourquoi nous vous recommandons de nettoyer le récipient à grains de temps en temps.

**Condition :** « Remplissez le réservoir à grains » est affiché sur le visuel.

- ▶ Eteignez la machine à l'aide de la touche Marche/Arrêt .
- ▶ Retirez le couvercle protecteur d'arôme.
- ▶ Nettoyez le récipient à grains à l'aide d'un chiffon sec et doux.
- ▶ Remplissez le récipient à grains de grains de café et fermez le couvercle protecteur d'arôme.

## Détartrage du réservoir d'eau

Le réservoir d'eau peut s'entartrer. Pour garantir le bon fonctionnement de votre machine, vous devez détartrer le réservoir d'eau à intervalle régulier.

- ▶ Retirez le réservoir d'eau.
- ▶ Si vous utilisez une cartouche filtrante CLARIS Pro Smart, retirez-la.
- ▶ Dissolvez 3 tablettes de détartrage JURA dans le réservoir d'eau complètement rempli.
- ▶ Laissez reposer le réservoir d'eau avec la solution de détartrage pendant plusieurs heures (par exemple pendant la nuit).

- ▶ Videz le réservoir d'eau et rincez-le soigneusement.
- ▶ Si vous utilisez une cartouche filtrante CLARIS Pro Smart, remettez-la en place.
- ▶ Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche et remettez-le en place.


## 6 Messages sur le visuel

Message	Cause/Conséquence	Mesure
« Remplissez le réservoir d'eau »	Le réservoir d'eau est vide. Aucune préparation n'est possible.	► Remplissez le réservoir d'eau (voir Chapitre 3 « Fonctionnement quotidien – Remplissage du réservoir d'eau »).
« Vider récipient marc de café »	Le récipient à marc de café est plein. Aucune préparation n'est possible.	► Videz le récipient à marc de café et le bac d'égouttage (voir Chapitre 3 « Fonctionnement quotidien – Entretien quotidien »).
« Le bac d'égouttage est absent »	Le bac d'égouttage n'est pas correctement installé ou est absent. Aucune préparation n'est possible.	► Mettez le bac d'égouttage en place.
« Remplissez le réservoir à grains »	Le récipient à grains est vide. Vous ne pouvez pas préparer de spécialités de café ; la préparation d'eau chaude ou de lait est possible.	► Remplissez le récipient à grains (voir Chapitre 1 « Préparation et mise en service – Remplissage du récipient à grains »).
« Rinçage du système de lait »	La JURA demande un rinçage du système de lait.	► Effectuez le rinçage du système de lait (voir Chapitre 5 « Entretien – Rinçage du système de lait »).
Le symbole de filtre en bas du visuel s'allume en rouge.	La cartouche filtrante a perdu son efficacité.	► Remplacez la cartouche filtrante CLARIS Pro Smart (voir Chapitre 5 « Entretien – Remplacement du filtre »).
« Nettoyer appareil »	La JURA demande un nettoyage.	► Effectuez le nettoyage (voir Chapitre 5 « Entretien – Nettoyage de la machine »).
« Détartrer appareil »	La JURA demande un détartrage.	► Effectuez un détartrage (voir Chapitre 5 « Entretien – Détartrage de la machine »).
« Machine trop chaude »	Le système est trop chaud pour démarrer un programme d'entretien.	► Attendez quelques minutes que le système refroidisse ou préparez une spécialité de café ou de l'eau chaude.



## 7 Dépannage

Problème	Cause/Conséquence	Mesure
Trop peu de mousse est produite lors du moussage du lait ou la buse mousse fine provoque des éclaboussures de lait.	La buse mousse fine est encrassée.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Nettoyez la buse mousse fine (voir Chapitre 5 « Entretien – Nettoyage du système de lait »).</li> <li>▶ Démontez et rincez la buse mousse fine (voir Chapitre 5 « Entretien – Démontage et rinçage de la buse mousse fine »).</li> </ul>
Le café coule goutte à goutte lors de la préparation de café.	Le café est moulu trop fin et bouche le système.	▶ Réglez une finesse de mouture plus grossière (voir Chapitre 2 « Préparation – Réglage du broyeur »).
« Remplissez le réservoir d'eau » s'affiche alors que le réservoir d'eau est plein.	Le flotteur du réservoir d'eau est coincé.	▶ Détartrez le réservoir d'eau (voir Chapitre 5 « Entretien – Détartrage du réservoir d'eau »).
La buse mousse fine ne laisse échapper que peu d'eau ou de vapeur, voire pas du tout. La pompe émet un bruit très faible.	Le raccord de la buse mousse fine est peut-être bouché par des résidus de lait ou des fragments de calcaire qui se sont dissous pendant le détartrage.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Retirez la buse mousse fine.</li> <li>▶ Dévissez le raccord noir à l'aide de l'ouverture hexagonale du doseur pour café moulu.</li> <li>▶ Nettoyez soigneusement le raccord.</li> <li>▶ Vissez manuellement le raccord.</li> <li>▶ Serrez-le avec précaution à l'aide de l'ouverture hexagonale du doseur, sur un quart de tour maximum.</li> </ul>
Le broyeur est très bruyant.	Il y a des corps étrangers dans le broyeur.	▶ Contactez le service clients de votre pays (voir Chapitre 11 « Contacts JURA / Mentions légales »).
« ERROR 2 » ou « ERROR 5 » s'affiche.	Si la machine a été exposée au froid pendant une longue période, le dispositif de chauffage peut être bloqué pour des raisons de sécurité.	▶ Réchauffez la machine à température ambiante.

Problème	Cause/Conséquence	Mesure
D'autres messages de type « ERROR » s'affichent.	-	► Eteignez la JURA à l'aide de la touche Marche/Arrêt  . Contactez le service clients de votre pays (voir Chapitre 11 « Contacts JURA / Mentions légales »).

**i** Si vous n'avez pas réussi à résoudre vos problèmes, contactez le service clients de votre pays (voir Chapitre 11 « Contacts JURA / Mentions légales »).


## 8 Transport et élimination écologique

### Transport / Vidange du système



Conservez l'emballage de la JURA. Il vous servira à protéger votre machine en cas de transport.

Pour protéger la JURA du gel pendant le transport, le système doit être vidangé.

- ▶ Retirez le tuyau de lait de la buse mousse fine.
- ▶ Placez un récipient sous la buse mousse fine.
- ▶ Appuyez sur la touche « Mousse de lait ». « Mousse de lait », de la vapeur chaude s'échappe de la buse mousse fine.
- ▶ Retirez le réservoir d'eau et videz-le.
- ▶ Appuyez plusieurs fois sur la touche « > » jusqu'à ce que « Quantité de lait » / « 60 s » s'affiche. De la vapeur s'échappe de la buse mousse fine jusqu'à ce que le système soit vide.
- ▶ Appuyez sur la touche « Remplissez le réservoir d'eau »
- ▶ Appuyez sur la touche Marche/Arrêt . Votre JURA est éteinte.

### Elimination

Éliminez les anciennes machines dans le respect de l'environnement.



Les anciennes machines contiennent des matériaux recyclables de valeur qui doivent être récupérés. C'est pourquoi il convient de les éliminer par le biais d'un système de collecte adapté.

## 9 Caractéristiques techniques

Tension	220–240 V ~, 50 Hz
Puissance	1 450 W
Conditions ambiantes	Hygrométrie max. 80 % Température ambiante 10–35 °C
Marque de conformité	<b>CE</b>
Pression de la pompe	statique, maximum 15 bar
Contenance du réservoir d'eau (sans filtre)	3 l
Contenance du récipient à grains	500 g
Contenance du récipient à marc de café	maximum 25 portions
Longueur du câble	1,1 m environ
Poids	10,0 kg environ
Dimensions (l × h × p)	29,5 × 41,75 × 44,36 cm

Remarque à l'attention du contrôleur (contre-vérification selon DIN VDE 0701-0702) : le point de masse central se trouve en dessous de la machine, juste à côté du raccordement du câble secteur.

## 10 Index

### A

- Adresses 48
- Allumage 21

### B

- Bac d'égouttage 4
- Broyeur
  - Réglage du broyeur 20
- Buse d'eau chaude 5
- Buse mousse fine 4
  - Buse mousse fine Pro 5
  - Démontage et rinçage 33
  - Nettoyage 32
  - Rinçage 31
- Buse mousse fine Pro 5
  - Démontage et rinçage 34

### C

- Câble secteur 4
- Café 17
  - Deux cafés 17
- Café en poudre
  - Café moulu 18
- Café moulu 18
  - Doseur pour café moulu 5
- Cappuccino 16
- Caractéristiques techniques 44
- Cartouche filtrante CLARIS Pro Smart
  - Mise en place 34
  - Remplacement 35
- Compteur d'entretien 30
- Compteur de préparations 30
- Compteur quotidien 30
- Contacts 48
- Couvercle
  - Entonnoir de remplissage pour café moulu 4
  - Réservoir d'eau 4
- Couvercle protecteur d'arôme
  - Récipient à grains avec couvercle protecteur d'arôme 4

### D

- Dépannage 41
- Description des symboles 3

### Détartrage

- Machine 36
- Réservoir d'eau 38
- Deux produits 17
- Déverrouillage
  - Produits 27
- Doseur pour café moulu 5
- Double produit 17
- Dureté de l'eau
  - Détermination de la dureté de l'eau 11
  - Réglage de la dureté de l'eau 29

### E

- Eau chaude 20
- Écoulement de café
  - Écoulement de café réglable en hauteur 4
- Écoulement de café réglable en hauteur 4
- Élimination 43
- Entonnoir de remplissage
  - Entonnoir de remplissage pour café moulu 4
- Entretien 31
  - Entretien quotidien 21
  - Entretien régulier 22
- Entretien quotidien 21
- Entretien régulier 22
- Espresso 17
  - Deux espressi 17
- Extinction 22
- Extinction automatique 28

### F

- Filtre
  - Mise en place 34
  - Remplacement 35
- Finesse de mouture
  - Sélecteur de finesse de mouture 4
- Flat white 16

### H

- Hotline 48

### I

- Installation
  - Installation de la machine 11
- Internet 11

## J

### JURA

- Contacts 48
- Internet 11

## L

### Lait

- Raccordement du lait 15
- Langue 30
- Latte macchiato 16

## M

### Machine

- Allumage 21
- Détartrage 36
- Entretien quotidien 21
- Entretien régulier 22
- Extinction 22
- Installation 11
- Nettoyage 35
- Rinçage 31

### Maintenance

- Entretien quotidien 21
- Entretien régulier 22

### Messages sur le visuel 40

### Mise en service, première 12

- Avec activation de la cartouche filtrante 13
- Sans activation de la cartouche filtrante 14

### Mode d'emploi sommaire 11

### Mode de programmation 24

- Autorisation ou verrouillage de l'adaptation de la contenance de la tasse 26
- Extinction automatique 28
- Langue 30
- Réglage de la dureté de l'eau 29
- Réglages uniques 26
- Relevé des compteurs et version 30
- Rinçage du système de lait 28
- Unité de quantité d'eau 29

### Modification des réglages produits 25

### Mousse de lait 18

## N

### Nettoyage

- Machine 35
- Récipient à grains 38

### Nettoyage Cappuccino

- Nettoyage du système de lait 32

### Nombre

- Préparations 30
- Programmes d'entretien 30

## P

### Page d'accueil 11

### Plate-forme pour tasses 4

### Point de masse 44

### Point de masse central 44

### Pour votre sécurité 6

### Première mise en service 12

- Avec activation de la cartouche filtrante 13
- Sans activation de la cartouche filtrante 14

### Préparation 16

- Café 17
- Café moulu 18
- Cappuccino 16
- Deux cafés 17
- Deux espressi 17
- Deux ristretti 17
- Deux spécialités de café 17
- Eau chaude 20
- Espresso 17
- Flat white 16
- Latte macchiato 16
- Mousse de lait 18
- Ristretto 17

### Problème

- Dépannage 41

### Produits

- Déverrouillage 27
- Verrouillage 27

## Q

### Quantité d'eau

- Adaptation durable de la quantité d'eau à la taille de la tasse 19

## R

### Récipient à grains

- Nettoyage 38
- Récipient à grains avec couvercle protecteur d'arôme 4
- Remplissage 11

- Récipient à marc de café 4
- Réglages
  - Réglages durables en mode de programmation 24
- Réglages produits
  - Modification 25
- Remplissage
  - Réservoir d'eau 21
- Remplissage
  - Récipient à grains 11
- Réservoir d'eau 4
- Réservoir d'eau
  - Détartrage 38
  - Remplissage 21
- Rinçage
  - Machine 31
- Rinçage Cappuccino
  - Rinçage du système de lait 31
- Rinçage du système de lait 28
- Ristretto 17
  - Deux ristretti 17

## S

- Sécurité 6
- Sélecteur de finesse de mouture 4
- Service clients 48
- Site Internet 11
- Système de lait
  - Nettoyage 32
  - Rinçage 31

## T

- Téléphone 48
- Touche
  - Touche Marche/Arrêt 4
- Transport 43

## U

- Unité de quantité d'eau 29
- Utilisation conforme 6

## V

- Verrouillage
  - Produits 27
- Version 30
- Vidange du système 43
- Visuel 5
- Visuel, messages 40

## 11 Contacts JURA / Mentions légales

### Votre partenaire de service JURA



JURA Elektroapparate AG  
Kaffeeweltstrasse 10  
CH-4626 Niederbuchsiten  
Tel. +41 (0)62 38 98 233  
[www.jura.com](http://www.jura.com)

- Directives** Cette machine est conforme aux directives suivantes :
- 2006/42/CE – directive relative aux machines
  - 2014/30/UE – compatibilité électromagnétique
  - 2009/125/CE – directive sur les produits consommateurs d'énergie
  - 2011/65/UE – directive RoHS

**Modifications techniques** Sous réserve de modifications techniques. Les illustrations utilisées dans ce mode d'emploi sont stylisées et ne montrent pas les couleurs originales de la machine. Votre JURA peut différer par certains détails.

**Vos réactions** Votre avis compte pour nous ! Utilisez les options de contact disponibles sur [www.jura.com](http://www.jura.com).

**Copyright** Ce mode d'emploi contient des informations protégées par un copyright. Il est interdit de photocopier ou de traduire ce mode d'emploi dans une langue étrangère sans l'accord écrit préalable de JURA Elektroapparate AG.