

*jura*®



Illustration : l'aspect de votre machine peut différer de celle illustrée.

## Mode d'emploi E8



Pour votre sécurité : lisez le manuel et assurez-vous de l'avoir compris avant d'utiliser la machine.

# Votre E8

|  |           |
|--|-----------|
| <b>CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES</b>                               | <b>4</b>  |
| <b>Éléments de commande</b>  | <b>8</b>  |
| <b>1 Préparation et mise en service</b>                                | <b>10</b> |
| JURA sur Internet.....   | 10        |
| Installation de la machine .....                                       | 10        |
| Remplissage du récipient à grains .....                                | 10        |
| Détermination de la dureté de l'eau .....                              | 10        |
| Première mise en service.....  | 11        |
| Raccordement du lait .....   | 14        |
| <b>2 Préparation</b>   | <b>15</b> |
| Latte macchiato, cappuccino et autres spécialités de café au lait..... | 16        |
| Ristretto, espresso et café.....                                       | 16        |
| Deux ristretti, deux espressi et deux cafés .....                      | 17        |
| Mousse de lait.....  | 17        |
| Café moulu.....  | 18        |
| Adaptation durable de la quantité d'eau à la taille de la tasse .....  | 18        |
| Réglage du broyeur.....  | 19        |
| Eau chaude.....  | 20        |
| <b>3 Fonctionnement quotidien</b>                                      | <b>21</b> |
| Remplissage du réservoir d'eau .....                                   | 21        |
| Entretien quotidien.....   | 21        |
| Entretien régulier .....   | 22        |
| Extinction de la machine .....   | 23        |
| <b>4 Réglages durables en mode de programmation</b>                    | <b>24</b> |
| Modification des réglages produits .....                               | 25        |
| Extinction automatique .....   | 26        |
| Réglage de la dureté de l'eau .....                                    | 27        |
| Rinçage du système de lait .....                                       | 27        |
| Unité de quantité d'eau .....  | 28        |
| Langue.....  | 28        |
| <b>5 Entretien</b>   | <b>29</b> |
| Rinçage de la machine .....  | 30        |
| Rinçage de la buse mousse fine .....                                   | 30        |
| Nettoyage de la buse mousse fine.....                                  | 30        |
| Démontage et rinçage de la buse mousse fine Pro.....                   | 32        |
| Mise en place du filtre .....  | 33        |
| Remplacement du filtre .....   | 34        |
| Nettoyage de la machine.....   | 34        |
| Détartrage de la machine.....  | 36        |
| Nettoyage du récipient à grains .....                                  | 38        |
| Détartrage du réservoir d'eau.....                                     | 38        |

|    |                                     |    |
|----|-------------------------------------|----|
| 6  | Messages sur le visuel              | 39 |
| 7  | Dépannage                           | 40 |
| 8  | Transport et élimination écologique | 42 |
|    | Transport / Vidange du système..... | 42 |
|    | Elimination .....                   | 42 |
| 9  | Caractéristiques techniques         | 43 |
| 10 | Index                               | 44 |
| 11 | Contacts JURA / Mentions légales    | 48 |

## Description des symboles

### Mises en garde



Ce symbole indique une alerte de sécurité. Il est utilisé pour vous avertir de risques potentiels de blessure. Pour éviter des éventuelles blessures, voire la mort, respectez tous les messages de sécurité précédés de ce symbole.



**DANGER** indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, entraîne la mort ou de graves blessures.



**AVERTISSEMENT** indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner la mort ou de graves blessures.



**ATTENTION**, utilisé avec ce symbole de sécurité, indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures mineures à modérées.

**AVIS**

AVIS est utilisé pour les pratiques non susceptibles d'entraîner des blessures.

### Symboles utilisés



**Demande d'action.** Ce symbole signifie que vous êtes invité à réaliser une action.



**Informations** et conseils destinés à faciliter encore l'utilisation de votre JURA.



**Message sur le visuel**

## CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

### Respectez les précautions de sécurité fondamentales

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, respectez impérativement les précautions de sécurité fondamentales afin de limiter les risques d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure :

- Lisez toutes les instructions.
- Ne touchez pas les surfaces brûlantes. Utilisez les poignées ou les boutons.
- Pour prévenir les risques d'incendie, d'électrocution et de blessure, n'immergez pas le cordon d'alimentation, les prises ou le corps de la machine dans l'eau ou un autre liquide.
- Surveillez de près les opérations lorsque la machine est utilisée par ou à proximité d'un enfant.
- Débranchez la prise lorsque la machine n'est pas utilisée et avant de la nettoyer. Laissez-la refroidir avant de monter ou de démonter des pièces et avant de la nettoyer.
- N'utilisez pas une machine dont le cordon ou la prise sont défectueux, qui ne fonctionne pas correctement ou qui est endommagée. Renvoyez la machine au service après-vente agréé le plus proche pour la faire examiner, réparer ou régler.
- L'utilisation d'un accessoire non recommandé par le fabricant de la machine peut causer un incendie, une électrocution ou des blessures.
- N'utilisez pas la machine à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher une surface brûlante.
- Ne placez pas la machine sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ni dans un four chaud.
- Pour débrancher la machine, placez tous ses boutons de commande sur « ARRÊT » puis déconnectez-la de la prise murale.
- Utilisez la machine uniquement aux fins prévues.
- Faites preuve de grande prudence lors de la préparation de vapeur chaude, d'eau chaude ou de café chaud.
- Machine exclusivement réservée à un usage domestique.

### CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

Transmettez-les aux utilisateurs suivants.

**Usage prévu** Cette machine est exclusivement destinée et conçue pour un usage domestique. Elle doit uniquement être utilisée pour préparer du café et chauffer du lait et de l'eau, conformément aux présentes instructions. Tout autre usage sera considéré comme incorrect. JURA Elektroapparate AG ne pourra être tenue responsable des conséquences d'un usage incorrect.

Les personnes, y compris les enfants, qui

- ne possèdent pas les capacités physiques, sensorielles ou mentales suffisantes pour utiliser la machine en toute sécurité ou
- ne possèdent pas l'expérience ou les connaissances suffisantes pour utiliser la machine en toute sécurité,

ne sont autorisées à l'utiliser que sous la surveillance d'une personne responsable ou après avoir reçu les instructions nécessaires à sa bonne utilisation.

**Instructions spécifiques au  
cordon d'alimentation**

- Le cordon d'alimentation est conçu pour limiter les risques d'enchevêtrement ou de trébuchage dans un câble long.
- Le cordon doit être placé de sorte qu'il ne pende pas du comptoir ou de la table, car des enfants pourraient tirer dessus ou des personnes pourraient trébucher.
- Cette machine est dotée d'une fiche à trois broches avec terre.
- Ne modifiez en aucune manière la fiche.

N'utilisez PAS de rallonge électrique.

Si l'utilisateur choisit d'utiliser une rallonge électrique,

- la puissance nominale de la rallonge doit être au moins équivalente à celle de la machine,
- si la machine dispose d'une mise à la terre, la rallonge doit être une rallonge trois fils avec terre et
- le cordon rallongé doit être placé de sorte qu'il ne pende pas du comptoir ou de la table, car des enfants pourraient tirer dessus ou des personnes pourraient trébucher.

## CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

### AVERTISSEMENT



Pour limiter les risques d'incendie ou d'électrocution, NE retirez AUCUN capot de service. N'apportez à la machine AUCUNE modification qui ne soit décrite dans ces instructions. La machine ne contient AUCUNE pièce réparable par l'utilisateur. Les réparations DOIVENT uniquement être effectuées par un personnel agréé.

Si la machine présente des signes de détérioration, par exemple si elle dégage une odeur de brûlé, débranchez-la immédiatement de la prise murale et contactez le service client JURA.

### ATTENTION

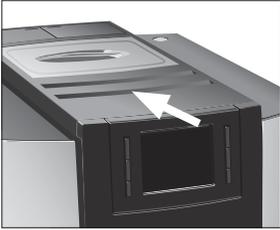
Cette machine est exclusivement réservée à un usage domestique. Hormis le nettoyage et la maintenance utilisateur, toutes les autres opérations doivent être effectuées par un représentant de service agréé :

- Ne plongez pas la base de la machine dans l'eau et n'essayez pas de la démonter.
- Ne mettez pas la machine ou ses pièces constitutives au lave-vaisselle.
- Vérifiez que la tension du secteur correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique de la machine. La plaque signalétique se situe en dessous de votre machine.
- Ne remplissez jamais le réservoir de la machine avec de l'eau chaude ou bouillante. Utilisez exclusivement de l'eau froide.
- Lorsque la machine fonctionne, ne touchez pas les pièces brûlantes et ne placez pas le cordon à proximité de ces dernières.

Risque de brûlure au niveau des écoulements et de la buse Cappuccino.

- Eloignez les enfants.
- Ne touchez pas les pièces brûlantes. Utilisez les poignées ou les boutons fournis.
- Assurez-vous que la buse Cappuccino est correctement montée et propre. Si elle n'est pas correctement montée ou si elle se bloque, la buse Cappuccino ou ses pièces peuvent se détacher.

**AVIS**



**ACTIONS INTERDITES  
(au risque d'annuler votre  
garantie)**

- Ne nettoyez jamais la machine avec une poudre abrasive ou des instruments durs.
- Vérifiez que les orifices d'aération sont dégagés.
- Ne retirez jamais le bac d'égouttage pendant la percolation. Retirez le bac d'égouttage uniquement lorsque la demande correspondante apparaît sur le visuel ou lorsque la machine est prête à l'emploi.
  
- Ne remplissez jamais le récipient à grains ou l'entonnoir de remplissage pour café moulu de café instantané, de chocolat en poudre etc. Cela endommagerait la chambre de percolation.
- Ne remplissez jamais le récipient à grains de grains de café caramélisés. En cas de doute, contactez votre revendeur.
- Remplissez exclusivement le récipient à grains de café en grains (pas de chocolat, de riz, de noix, d'épices – uniquement du café en grains torréfié).
- Ne remplissez jamais le récipient à grains de grains de café congelés. Si vous conservez vos grains de café au congélateur, laissez-les décongeler pendant 3 ou 4 heures avant de les verser dans le récipient à grains.
- Remplissez exclusivement le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche et propre, sauf à l'occasion du détartrage.
- N'utilisez jamais d'eau minérale ou gazeuse. Vous pouvez utiliser de l'eau du robinet, de l'eau en bouteille, de l'eau de source et de l'eau purifiée par osmose inverse.
- Utilisez uniquement la machine tel que décrit dans ces instructions. En cas de doute, contactez votre revendeur.

## Éléments de commande



Illustration : l'aspect de votre machine peut différer de celle illustrée.

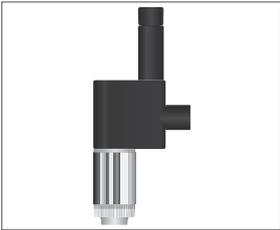
- |   |   |    |   |
|---|---|----|---|
| 1 | Couvercle de l'entonnoir de remplissage pour café moulu | 9  | Couvercle du sélecteur de finesse de mouture  |
| 2 | Entonnoir de remplissage pour café moulu                | 10 | Sélecteur de finesse de mouture   |
| 3 | Récipient à grains avec couvercle protecteur d'arôme    | 11 | Touche Marche/Arrêt  |
| 4 | Couvercle du réservoir d'eau                            | 12 | Connector System® avec buse mousse fine Pro   |
| 5 | Réservoir d'eau   | 13 | Ecoulement de café réglable en hauteur  |
| 6 | Câble secteur (arrière de la machine)                   | 14 | Plate-forme pour tasses   |
| 7 | Récipient à marc de café                                |    |   |
| 8 | Bac d'égouttage   |    |   |



1 Visuel

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

Buse mousse fine (utilisée dans différentes variantes de modèles)



### Accessoires

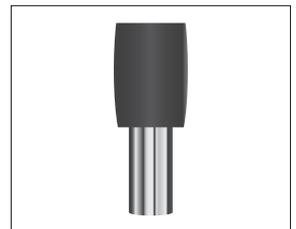
Récipient pour le nettoyage du système de lait



Doseur pour café moulu



Buse d'eau chaude

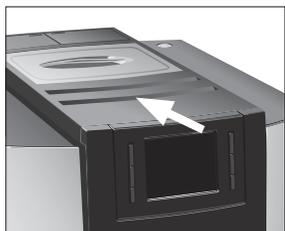


## 1 Préparation et mise en service

### JURA sur Internet

Rendez-nous visite sur Internet ([www.jura.com](http://www.jura.com)). Vous y trouverez 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

---

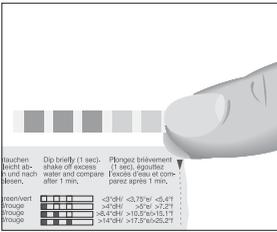
**AVIS** Les grains de café traités avec des additifs (par exemple du sucre), le café moulu ou le café lyophilisé endommagent le broyeur.

- ▶ 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.
- ▶ 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.

| Niveau         | Degré allemand affiché (°dH) | Degré de dureté générale (°dGH) | Parties par million (ppm) | Nombre de champs « rougeâtres » sur la languette de test |
|----------------|------------------------------|---------------------------------|---------------------------|--|
| Inactif        | –                            | –                               | –                         | –  |
| Eau très douce | <3                           | <3                              | < 53.4                    | Aucun  |
| Eau douce      | > 4                          | > 4                             | > 71                      | 1  |
| Eau dure       | > 8.4                        | > 8.4                           | > 150                     | 2  |
| Eau très dure  | > 14                         | > 14                            | > 250                     | 3  |

## 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 CLEARYL Smart. Nous recommandons d'utiliser la cartouche filtrante lorsque la dureté de l'eau est égale ou supérieure à 10 °dH.

### **⚠ AVERTISSEMENT**

Il existe un risque mortel d'électrocution si la machine est utilisée avec un câble d'alimentation défectueux.

- N'utilisez jamais une machine endommagée.
- N'utilisez jamais une machine dont le câble d'alimentation est défectueux.

**i** En standard, la quantité d'eau est indiquée en « oz ». Vous pouvez modifier ce réglage pour passer en « ml » dans le mode de programmation (voir Chapitre 4 « Réglages durables en mode de programmation – Unité de quantité d'eau »).

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

- Branchez la fiche secteur dans une prise de courant.
- Appuyez sur la touche Marche/Arrêt  pour allumer la JURA.  
« Choose language »

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

## 1 Préparation et mise en service

► 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 CLEARYL 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

#### AVIS

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

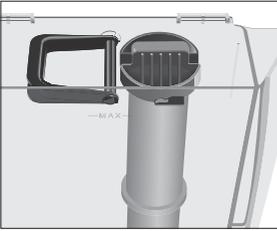
► Remplissez le réservoir d'eau uniquement avec de l'eau froide du robinet.



► Placez un récipient (d'au moins 10 oz ou 300 ml) sous la buse mousse fine.

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

► Placez la rallonge fournie au-dessus d'une cartouche filtrante CLEARYL Smart.



- ▶ Enfoncez la cartouche filtrante avec la rallonge dans le réservoir d'eau.
- ▶ Tournez la cartouche filtrante dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle s'enclenche avec un clic bien 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 10 oz (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. De l'eau coule de l'écoulement de café. 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

#### AVIS

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 »

## 1 Préparation et mise en service



► 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 », de l'eau coule de l'écoulement de café.

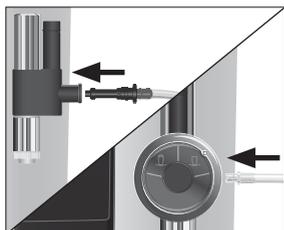
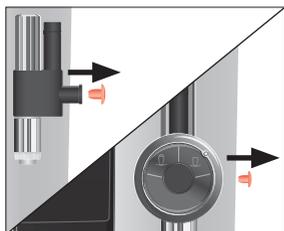
Le rinçage s'arrête automatiquement. Votre JURA est prête à l'emploi.

**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 39–46 °F (4–8 °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 plongez-la dans une brique de lait.

## 2 Préparation

### AVERTISSEMENT

Le café, la vapeur et l'eau à très haute température peuvent causer des brûlures. Les brûlures sont des blessures graves.

- ▶ Manipulez la vapeur ou les liquides brûlants avec la plus grande prudence.
- ▶ Laissez le liquide refroidir avant de le boire.
- ▶ En cas de brûlure, rincez la partie du corps atteinte à l'eau froide et consultez un médecin.
- ▶ ELOIGNEZ les enfants.

**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 une touche quelconque.

**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 « > ».

**i** En standard, la quantité d'eau est indiquée en « oz ». Vous pouvez modifier ce réglage pour passer en « ml » dans le mode de programmation (voir Chapitre 4 « Réglages durables en mode de programmation – Unité de quantité d'eau »).

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 vous 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.

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

**Condition :** les spécialités de café au lait s'affichent sur le visuel. 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 le levier de sélection 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 de la buse mousse fine »).

## Ristretto, espresso et café



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

**Condition :** les spécialités de café s'affichent sur le visuel.

► 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.

**Condition :** les spécialités de café s'affichent sur le visuel.

- ▶ 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 du café. « **Deux espressi** », la quantité d'eau préréglée coule dans les tasses.

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

## Mousse de lait



**Exemple :** voici comment préparer de la mousse de lait.

**Condition :** les spécialités de café au lait s'affichent sur le visuel. 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 le levier de sélection sur la position Mousse de lait ☺.

**i** Si vous désirez **faire chauffer le lait**, placez la molette de réglage de la buse mousse fine sur la position Lait ☹.

- ▶ Appuyez sur la touche « **Mousse de lait** ».

La préparation de la mousse de lait commence. La quantité de lait préréglée 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 de la buse mousse fine »).

### 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.

**Condition :** les spécialités de café s'affichent sur le visuel.

- ▶ Placez une tasse à espresso 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.

**Condition :** les spécialités de café s'affichent sur le visuel.



- ▶ 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.

- AVIS** 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.

## 2 Préparation



- ▶ Placez le sélecteur de finesse de mouture dans la position souhaitée **pendant** que le broyeur fonctionne. La quantité d'eau préréglée coule dans la tasse. La préparation s'arrête automatiquement.
- ▶ Fermez le couvercle du sélecteur de finesse de mouture.

### Eau chaude

#### **⚠ ATTENTION**

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

---

Risque de brûlure par projection d'eau chaude.

- ▶ Evitez le contact direct avec la peau.
- 



**Condition :** les spécialités de café s'affichent sur le visuel.

- ▶ Placez une tasse sous la buse d'eau chaude.
  - ▶ Appuyez sur la touche « **Eau chaude** ».
- « **Eau chaude** », la quantité d'eau préréglée 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 lait, le café et l'eau sont essentiels pour garantir un résultat toujours parfait dans la tasse. C'est pourquoi vous devez changer l'eau **quotidien**nement.

#### AVIS

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.



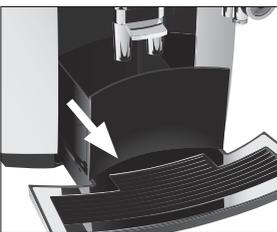
- ▶ Ouvrez le couvercle du réservoir d'eau.
- ▶ Retirez le réservoir d'eau et rincez-le à l'eau froide.
- ▶ Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche et remettez-le en place.
- ▶ Fermez le couvercle du réservoir d'eau.



- ▶ Placez un récipient sous l'écoulement de café.
- ▶ Appuyez sur la touche Marche/Arrêt  pour allumer la JURA.
  - « Bienvenue chez JURA »
  - « Chauffage machine »
  - « Rinçage machine », le rinçage du système commence. Le rinçage s'arrête automatiquement. 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.

### 3 Fonctionnement quotidien

- ▶ 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 de la buse mousse fine »).
- ▶ 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 Pro »).
- ▶ 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. Si vous avez préparé du lait, la machine vous demande également de nettoyer le système de lait.

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

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

### AVERTISSEMENT

Le café, la vapeur et l'eau à très haute température peuvent causer des brûlures. Les brûlures sont des blessures graves.

- ▶ Manipulez la vapeur ou les liquides brûlants avec la plus grande prudence.
- ▶ Laissez le liquide refroidir avant de le boire.
- ▶ En cas de brûlure, rincez la partie du corps atteinte à l'eau froide et consultez un médecin.
- ▶ ELOIGNEZ les enfants.

Appuyez sur la touche « P: » 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  |
|-----------------------|---|--|
| « 1/5 »               | « Nettoyage »,<br>« Détartrage »,<br>« Nettoyage du système de lait »,<br>« Filtre » (seulement lorsque le filtre est activé) | ▶ <b>Lancez</b> ici le programme d'entretien demandé.  |
| « 2/5 »               | « Rinçage du système de lait »,<br>« Rinçage café »,<br>« Informations »  | ▶ <b>Lancez</b> ici le programme d'entretien demandé ou consultez les actions d'entretien nécessaires. |
| « 3/5 »               | « Mode expert »   | ▶ Sélectionnez vos réglages pour les spécialités de café ainsi que pour l'eau chaude.                  |
| « 4/5 »               | « 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.   |
| « 5/5 »               | « Dureté de l'eau »   | ▶ Réglez la dureté de l'eau.   |

## Modification des réglages produits

### AVERTISSEMENT

Le café, la vapeur et l'eau à très haute température peuvent causer des brûlures. Les brûlures sont des blessures graves.

- ▶ Manipulez la vapeur ou les liquides brûlants avec la plus grande prudence.
- ▶ Laissez le liquide refroidir avant de le boire.
- ▶ En cas de brûlure, rincez la partie du corps atteinte à l'eau froide et consultez un médecin.
- ▶ ELOIGNEZ les enfants.

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 : 0.5 oz – 2.5 oz (15 ml – 80 ml)  | Normale, élevée                  |
| Café                                      | 8 niveaux         | Café : 0.5 oz – 8.0 oz (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 |
| Cappuccino, flat white                    | 8 niveaux         | Café : 0.5 oz – 8.0 oz (25 ml – 240 ml)<br>Lait : 3 s – 120 s                       | Normale, élevée                  |
| Latte macchiato                           | 8 niveaux         | Café : 0.5 oz – 8.0 oz (25 ml – 240 ml)<br>Lait : 3 s – 120 s<br>Pause : 0 s – 60 s | Normale, élevée                  |
| Portion de lait                           | –                 | Lait : 3 s – 120 s  | –                                |
| Eau chaude                                | –                 | Eau : 0.5 oz – 15.0 oz (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 « **3/5** » s'affiche.

#### 4 Réglages durables en mode de programmation

- ▶ 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.

#### 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 « **4/5** » s'affiche.
- ▶ Appuyez sur la touche « **Extinction après** ».  
« **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.  
« **4/5** »
- ▶ 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 détartrer 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 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 « 5/5 » 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.  
« 5/5 »
- ▶ Appuyez sur la touche « ⬆ » pour quitter le mode de programmation.

## Rinçage du système de lait

Dans la rubrique de programm « 4/5 » / « 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 « 4/5 » 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.  
« 4/5 »
- ▶ 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 « 4/5 » s'affiche.
- ▶ Appuyez sur la touche « Unités ».  
« Unités »
- ▶ Appuyez sur la touche « oz ».
- ▶ Appuyez sur la touche « Enregistrer ».  
« Enregistré » apparaît brièvement sur le visuel.  
« 4/5 »
- ▶ 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 « 4/5 » s'affiche.
- ▶ Appuyez sur la touche « Langue ».  
« 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.  
« 4/5 »
- ▶ Appuyez sur la touche « ↵ » pour quitter le mode de programmation.

## 5 Entretien

### AVERTISSEMENT

Les produits d'entretien et les liquides qui s'échappent de la machine pendant le déroulement d'un programme d'entretien sont nocifs pour la santé. Danger en cas d'ingestion. Irritant pour les yeux et la peau.

- ▶ ELOIGNEZ les enfants.
- ▶ Tenez les enfants à distance de la machine pendant tout le déroulement d'un programme d'entretien.
- ▶ Evitez tout contact avec la peau et les yeux.
- ▶ Evitez de générer de la poussière. N'inspirez pas la poussière générée.
- ▶ Ne mangez pas, ne buvez pas pendant leur utilisation.
- ▶ Conservez les produits d'entretien à distance des denrées alimentaires, des boissons et des aliments pour animaux.
- ▶ Conservez-les dans leur emballage hermétiquement fermé, à l'abri de l'humidité et de la chaleur.

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 (« Remplacer 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. Lorsque 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 de la buse mousse fine

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 »).

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

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

## Nettoyage de la buse mousse fine

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

### **⚠ AVERTISSEMENT**

Les détergents inadaptés ne dissolvent pas les résidus de lait de manière optimale. La buse Cappuccino peut se boucher et s'éjecter. De la vapeur chaude sort.

- ▶ Utilisez exclusivement le détergent pour système de lait JURA d'origine.

**⚠ AVERTISSEMENT**

Détergent irritant et nocif pour la santé. Danger en cas d'ingestion. Irritant pour les yeux et la peau.

- ▶ ELOIGNEZ les enfants.
- ▶ Evitez tout contact avec la peau et les yeux.
- ▶ En cas de contact avec la peau, rincez immédiatement avec beaucoup d'eau. En cas d'irritation de la peau, consultez un médecin.
- ▶ En cas de contact avec les yeux, rincez immédiatement avec beaucoup d'eau et consultez un médecin.
- ▶ En cas d'ingestion, rincez immédiatement la bouche et buvez beaucoup d'eau. Ne faites pas vomir la personne. Consultez immédiatement un médecin en lui montrant l'étiquette du produit.

**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.
- ▶ Si vous utilisez la buse mousse fine Pro, placez la molette de réglage sur la position Mousse de lait 🍷.
- ▶ Reliez le tuyau de lait au récipient.



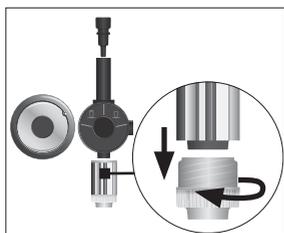
**i** Pour relier correctement le tuyau de lait au récipient, le tuyau de lait doit être équipé d'un raccord.

- ▶ Appuyez sur la touche « Suite ».  
« Nettoyage du système de lait », le nettoyage de la buse mousse fine et du tuyau de lait commence.



- ▶ Pendant la première brève interruption, placez la molette de réglage de la buse mousse fine Pro sur la position Lait .
- ▶ « Nettoyage du système de lait » / « Remplissez d'eau »
- ▶ Rincez soigneusement le récipient et versez 8.5 oz (250 ml) d'eau fraîche dans le compartiment frontal.
- ▶ 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'écran d'accueil s'affiche.

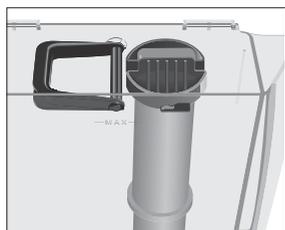
## Démontage et rinçage de la buse mousse fine Pro



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 8.5 oz (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 détartre votre JURA si vous utilisez la cartouche filtrante CLEARYL 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.

**Condition :** l'écran d'accueil s'affiche.

- ▶ Placez un récipient (d'au moins 10 oz ou 300 ml) sous la buse mousse fine.
- ▶ Retirez le réservoir d'eau et videz-le.
- ▶ Placez la rallonge fournie au-dessus d'une cartouche filtrante CLEARYL Smart.
- ▶ Enfoncez la cartouche filtrante avec la rallonge dans le réservoir d'eau.
- ▶ Tournez la cartouche filtrante dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle s'enclenche avec un clic bien 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.

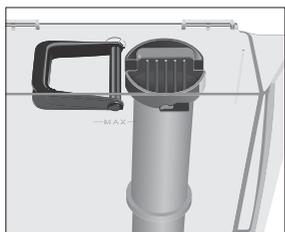
« Rinçage du filtre », l'eau coule directement dans le bac d'égouttage.

**i** L'eau peut présenter une légère coloration. Celle-ci n'est pas nocive pour la santé et n'affecte pas son goût.

Le rinçage du filtre s'arrête automatiquement au bout d'environ 10 oz (300 ml). L'écran d'accueil s'affiche.

**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 CLEARYL Smart sont disponibles chez votre revendeur.

**Condition :** l'écran d'accueil s'affiche. Le symbole de filtre en bas du visuel s'allume en rouge.

- ▶ Placez un récipient (d'au moins 10 oz ou 300 ml) sous la buse mousse fine.
- ▶ Retirez le réservoir d'eau et videz-le.
- ▶ Tournez la cartouche filtrante dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-la du réservoir d'eau avec la rallonge.
- ▶ Placez la rallonge au-dessus d'une **nouvelle** cartouche filtrante CLEARYL Smart.
- ▶ Enfoncez la cartouche filtrante avec la rallonge dans le réservoir d'eau.
- ▶ Tournez la cartouche filtrante dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle s'enclenche avec un clic bien 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.

- i** L'eau peut présenter une légère coloration. Celle-ci n'est pas nocive pour la santé et n'affecte pas son goût.

Le rinçage du filtre s'arrête automatiquement au bout d'environ 10 oz (300 ml). L'écran d'accueil s'affiche.

## Nettoyage de la machine

### AVERTISSEMENT

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

Les détergents inadaptés (p. ex. liquides) peuvent contenir des substances qui endommagent la machine ou laissent des résidus.

- ▶ Utilisez exclusivement les pastilles détergentes JURA d'origine. Elles sont parfaitement adaptées à la machine.

**⚠ AVERTISSEMENT**

Détergent irritant et nocif pour la santé. Danger en cas d'ingestion. Irritant pour les yeux et la peau.

- ▶ ELOIGNEZ les enfants.
- ▶ Evitez tout contact avec la peau et les yeux.
- ▶ Evitez de générer de la poussière. N'inspirez pas la poussière générée.
- ▶ En cas de contact avec la peau, rincez immédiatement avec beaucoup d'eau. En cas d'irritation de la peau, consultez un médecin.
- ▶ En cas de contact avec les yeux, rincez immédiatement avec beaucoup d'eau et consultez un médecin.
- ▶ En cas d'ingestion, rincez immédiatement la bouche et buvez beaucoup d'eau. Ne faites pas vomir la personne. Consultez immédiatement un médecin en lui montrant l'étiquette du produit.

- i** Le programme de nettoyage dure environ 20 minutes.
- i** N'interrompez pas le programme de nettoyage. Cela 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.❖ ».
- ▶ 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.
- ▶ 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.  
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. L'écran d'accueil s'affiche.

## 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 CLEARYL Smart, aucune demande de détartrage n'apparaît.

### **⚠ AVERTISSEMENT**

Les détartrants non recommandés par JURA (p. ex. le vinaigre) peuvent contenir des substances qui endommagent la machine ou laissent des résidus.

- ▶ Utilisez exclusivement les pastilles de détartrage JURA d'origine. Elles sont parfaitement adaptées à la machine.

### **⚠ AVERTISSEMENT**

Détartrant irritant et nocif pour la santé. Danger en cas d'ingestion. Irritant pour les yeux et la peau.

- ▶ ELOIGNEZ les enfants.
- ▶ Evitez tout contact avec la peau et les yeux.
- ▶ Evitez de générer de la poussière. N'inspirez pas la poussière générée.
- ▶ En cas de contact avec la peau, rincez immédiatement avec beaucoup d'eau. En cas d'irritation de la peau, consultez un médecin.
- ▶ En cas de contact avec les yeux, rincez immédiatement avec beaucoup d'eau. Retirez les lentilles de contact. Consultez un médecin.
- ▶ En cas d'ingestion, rincez immédiatement la bouche et buvez beaucoup d'eau. Ne faites pas vomir la personne. Consultez immédiatement un médecin en lui montrant l'étiquette du produit.

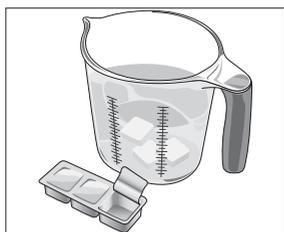
**AVIS** L'interruption du programme de détartrage peut entraîner une détérioration de la machine.

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

- i** Le programme de détartrage dure environ 40 minutes.
- i** Les tablettes de détartrage JURA sont disponibles chez votre revendeur agréé.
- i** Le contact avec le détartrant peut entraîner une détérioration des surfaces fragiles (par exemple marbre). Éliminez immédiatement les projections.

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

- ▶ Appuyez sur la touche « **P:❖** ».
- ▶ 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 le contenu d'un blister (3 tablettes de détartrage JURA) dans un récipient contenant 17 oz (500 ml) d'eau tiède. 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** ».  
« **Détartrer 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. L'écran d'accueil s'affiche.

**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'entarter. 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 CLEARYL 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 CLEARYL 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.<br>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.<br>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 de la buse mousse fine »).                     |
| Le symbole de filtre en bas du visuel s'allume en rouge. | La cartouche filtrante a perdu son efficacité.   | ► Remplacez la cartouche filtrante CLEARYL 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 de la buse mousse fine »).</li> <li>▶ Démontez et rincez la buse mousse fine (voir Chapitre 5 « Entretien – Démontage et rinçage de la buse mousse fine Pro »).</li> </ul>  |
| Le café coule goutte à goutte lors de la préparation de café.   | Le café est moulu trop fin et bouche le système. La dureté de l'eau n'a peut-être pas été réglée correctement.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Réglez une finesse de mouture plus grossière (voir Chapitre 2 « Préparation – Réglage du broyeur »).</li> <li>▶ Effectuez un détartrage (voir Chapitre 5 « Entretien – Détartrage de la machine »).</li> </ul>  |
| « Remplissez le réservoir d'eau » s'affiche alors que le réservoir d'eau est plein.                                       | Le réservoir d'eau est fortement entartré.   | ▶ 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.

**Condition :** les spécialités de café au lait s'affichent sur le visuel.

- ▶ 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** », 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.



## 9 Caractéristiques techniques

|  |   |
|--|---|
| Tension  | 120 V ~, 60 Hz  |
| Puissance                                      | 1 450 W   |
| Marque de conformité                           |  |
| Pression de la pompe                           | statique, maximum<br>15 bar   |
| Contenance du réservoir d'eau<br>(sans filtre) | 64 oz (1,9 l)   |
| Contenance du récipient à grains               | 10 oz (280 g)   |
| Contenance du récipient à marc<br>de café      | maximum 16 portions   |
| Longueur du câble                              | 47 in. environ<br>(1,2 m environ)   |
| Poids  | 21,6 lb environ<br>(9,8 kg environ)   |
| Dimensions (l × h × p)                         | 11 × 13,8 × 17,3 in.<br>(28,0 × 35,1 × 43,9 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.

**Directives** La machine est conforme aux directives suivantes :

- Norme UL 1082
- Norme canadienne CSA C22.2 N° 64

## 10 Index

### A

Adresses 48

### B

Bac d'égouttage 8

Broyeur

Réglage du broyeur 19

Buse d'eau chaude 9

Buse mousse fine

Buse mousse fine Pro 8

Nettoyage 30

Rinçage 30

Buse mousse fine Pro 8

Démontage et rinçage 32

### C

Câble secteur 8

Café 16

Deux cafés 17

Café en poudre

Café moulu 18

Café moulu 18

Doseur pour café moulu 9

Cappuccino 16

Caractéristiques techniques 43

Cartouche filtrante CLEARYL Smart

Mise en place 33

Remplacement 34

Connector System® 8

Contacts 48

Couvercle

Entonnoir de remplissage pour café

moulu 8

Réservoir d'eau 8

Couvercle protecteur d'arôme

Récipient à grains avec couvercle

protecteur d'arôme 8

### D

Dépannage 40

Description des symboles 3

Détartrage

Machine 36

Réservoir d'eau 38

Deux produits 17

Doseur pour café moulu 9

Double produit 17

Dureté de l'eau

Détermination de la dureté de l'eau 10

Réglage de la dureté de l'eau 27

### E

Eau chaude 20

Ecoulement de café

Ecoulement de café réglable en hauteur  
8

Ecoulement de café réglable en hauteur 8

Elimination 42

Entonnoir de remplissage

Entonnoir de remplissage pour café  
moulu 8

Entretien 29

Entretien quotidien 21

Entretien régulier 22

Entretien régulier 22

Espresso

Deux espressi 17

Espresso 16

Extinction 23

Extinction automatique 26

### F

Filtre

Mise en place 33

Remplacement 34

Finesse de mouture

Sélecteur de finesse de mouture 8

Flat white 16

### H

Hotline 48

### I

Important safeguards

Safety 4

Installation

Installation de la machine 10

Internet 10

### J

JURA

Contacts 48

Internet 10

**L**

- Lait
  - Raccordement du lait 14
- Langue 28
- Latte macchiato 16

**M**

- Machine
  - Détartrage 36
  - Entretien régulier 22
  - Extinction 23
  - Installation 10
  - Nettoyage 34
  - Rinçage 30
- Maintenance
  - Entretien régulier 22
- Messages sur le visuel 39
- Mise en service, première 11
  - Avec activation de la cartouche filtrante 12
  - Sans activation de la cartouche filtrante 13
- Mode d'emploi sommaire 10
- Mode de programmation 24
  - Extinction automatique 26
  - Langue 28
  - Réglage de la dureté de l'eau 27
  - Rinçage du système de lait 27
  - Unité de quantité d'eau 28
- Modification des réglages produits 25
- Mousse de lait 17

**N**

- Nettoyage
  - Buse mousse fine 30
  - Machine 34
  - Récipient à grains 38

**P**

- Plate-forme pour tasses 8
- Point de masse 43
- Point de masse central 43
- Première mise en service 11
  - Avec activation de la cartouche filtrante 12
  - Sans activation de la cartouche filtrante 13

- Préparation 15, 16
  - Café 16
  - Café moulu 18
  - Cappuccino 16
  - Deux cafés 17
  - Deux espressi 17
  - Deux ristretti 17
  - Deux spécialités de café 17
  - Eau chaude 20
  - Espresso 16
  - Flat white 16
  - Latte macchiato 16
  - Mousse de lait 17
  - Ristretto 16
- Problème
  - Dépannage 40

**Q**

- Quantité d'eau
  - Adaptation durable de la quantité d'eau à la taille de la tasse 18

**R**

- Récipient à grains
  - Nettoyage 38
  - Récipient à grains avec couvercle protecteur d'arôme 8
  - Remplissage 10
- Récipient à marc de café 8
- Réglages
  - Réglages durables en mode de programmation 24
  - Réglages produits
    - Modification 25
- Remplissage
  - Réservoir d'eau 21
- Remplissage
  - Récipient à grains 10
- Réservoir d'eau 8
- Réservoir d'eau
  - Détartrage 38
  - Remplissage 21
- Rinçage
  - Buse mousse fine 30
  - Machine 30
  - Rinçage du système de lait 27, 30

## 10 Index

Rinçages

Rinçage du système de lait 30

Ristretto 16, 17

Deux ristretti 17

## S

Safety

Important safeguards 4

Sélecteur de finesse de mouture 8

Service clients 48

Site Internet 10

## T

Téléphone 48

Touche

Touche Marche/Arrêt 8

Transport 42

## U

Unité de quantité d'eau 28

## V

Vidange du système 42

Visuel 9

Visuel, messages 39

- intentionnellement vide -

## 11 Contacts JURA / Mentions légales

## 11 Contacts JURA / Mentions légales

JURA Elektroapparate AG  
 Kaffeeweltstrasse 10  
 CH-4626 Niederbuchsiten  
 Tél. +41 (0)62 38 98 233  
 Suisse

|                          | USA : JURA Inc.  | Canada : FAEMA   |
|--------------------------|--|--|
| Service client           |  |  |
| Téléphone / Fax          | 1-800-220-5701   | 1-(855)-544-8600   |
| E-mail                   | info@us.jura.com   | info@juracanada.ca   |
| Heures d'ouverture (HNE) | du lundi au jeudi : 9 h – 21 h<br>vendredi : 9 h – 20 h<br>samedi : 9 h – 17 h |  |
| Adresse de vente         | 20 Craig Road<br>Montvale, NJ 07645  | 115 Matheson Boulevard East<br>Mississauga, Ontario, L4Z 1X8 |
| Téléphone                | 001 (201) 767-3999   | 1-(905)-501-8600   |
| Fax                      | 001 (201) 767-9684   |  |
| Internet                 | www.us.jura.com  | www.ca.jura.com  |

@ Vous trouverez d'autres coordonnées de contact pour votre pays sur la page [www.jura.com](http://www.jura.com).

**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 le lien de contact mentionné sur la page [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.