

*jura*®



Mode d'emploi D6/D60/D600

# Votre D6/D60/D600

<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.....	12
Première mise en service.....	12
Raccordement du lait.....	14
<b>2 Préparation</b>	<b>15</b>
Espresso et café.....	15
Deux spécialités de café par simple pression d'une touche.....	16
Cappuccino.....	16
Mousse de lait.....	17
Adaptation durable de la quantité d'eau à la taille de la tasse.....	18
Réglage du broyeur.....	18
Eau chaude.....	19
<b>3 Fonctionnement quotidien</b>	<b>20</b>
Remplissage du réservoir d'eau.....	20
Allumage.....	20
Entretien quotidien.....	21
Entretien régulier.....	21
Extinction de la machine.....	22
<b>4 Réglages durables en mode de programmation</b>	<b>23</b>
Réglages produits.....	23
Réglage de la dureté de l'eau.....	25
Extinction automatique.....	25
Unité de quantité d'eau.....	26
Langue.....	26
<b>5 Entretien</b>	<b>28</b>
Rinçage de la buse mousse fine.....	28
Nettoyage de la buse mousse fine.....	28
Démontage et rinçage de la buse mousse fine.....	30
Mise en place/remplacement du filtre.....	30
Nettoyage de la machine.....	31
Détartrage de la machine.....	32
Nettoyage du récipient à grains.....	34
Détartrage du réservoir d'eau.....	34

6	Messages sur le visuel	36
7	Dépannage	38
8	Transport et élimination écologique	39
	Transport / Vidange du système.....	39
	Elimination .....	39
9	Caractéristiques techniques	40
10	Index	41
11	Contacts JURA / Mentions légales	44

## Champ d'application



Ce mode d'emploi s'applique aux modèles suivants :

- D6
- D60
- D600




Pour une meilleure lisibilité, seul le modèle « D6 » est cité dans ce mode d'emploi.

## Description des symboles

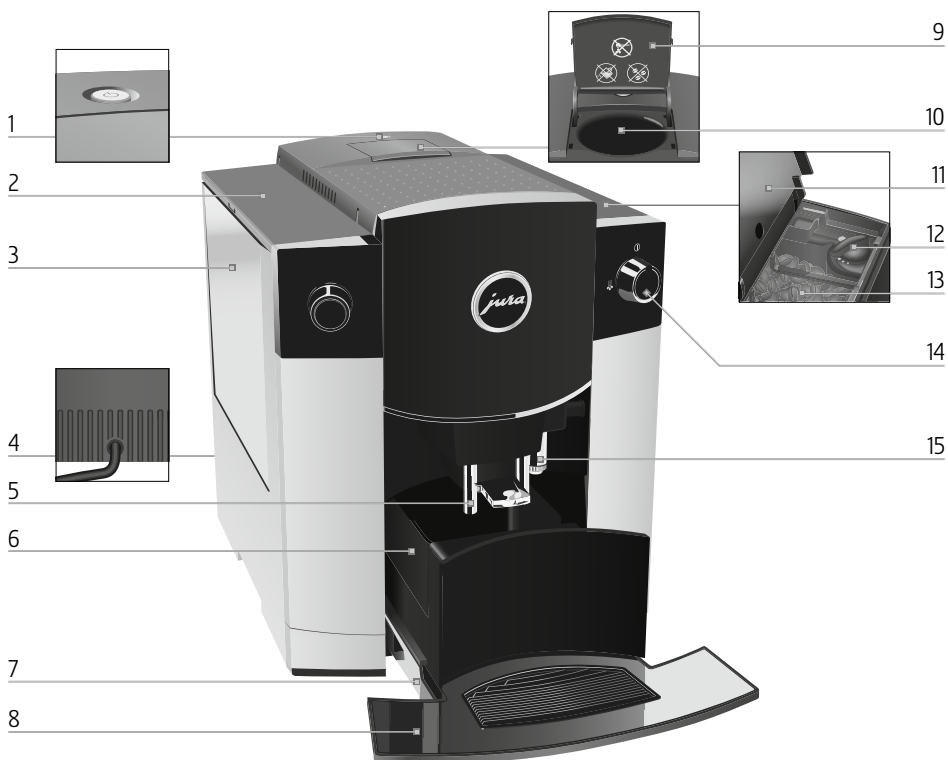
### Mises en garde


 <b>AVERTISSEMENT</b>	Respectez impérativement les informations identifiées par les mentions
 <b>ATTENTION</b>	ATTENTION ou AVERTISSEMENT 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.

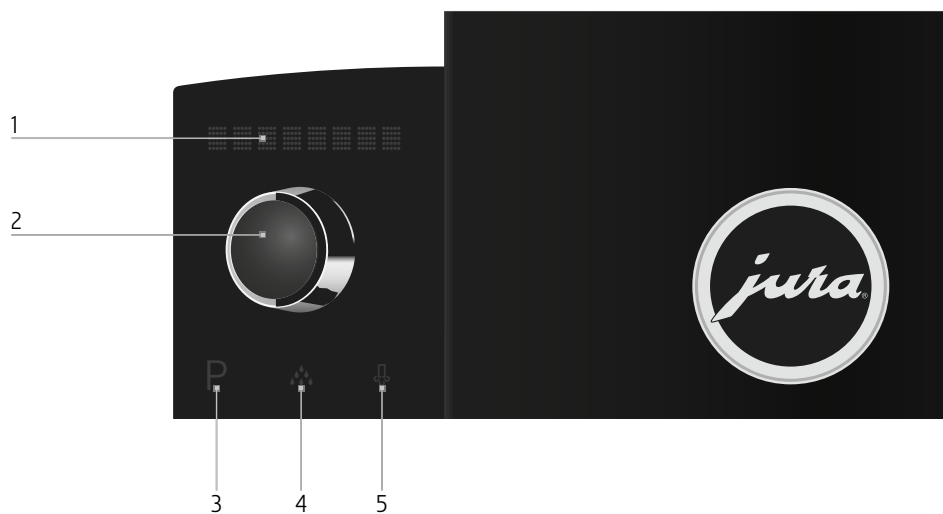
### Symboles utilisés

	<b>Demande d'action.</b> Une action vous est demandée.
	<b>Remarques</b> et conseils destinés à faciliter encore l'utilisation de votre D6.
	<b>Affichage</b>

## Éléments de commande



- |   |   |    |   |
|---|---|----|---|
| 1 | Touche Marche/Arrêt  | 9  | Couvercle de l'entonnoir de remplissage pour la pastille de nettoyage |
| 2 | Couvercle du réservoir d'eau  | 10 | Entonnoir de remplissage pour la pastille de nettoyage                |
| 3 | Réservoir d'eau   | 11 | Couvercle du récipient à grains                                       |
| 4 | Câble secteur (arrière de la machine)   | 12 | Sélecteur de finesse de mouture                                       |
| 5 | Ecoulement de café réglable en hauteur  | 13 | Récipient à grains avec couvercle protecteur d'arôme                  |
| 6 | Récipient à marc de café  | 14 | Sélecteur pour la préparation d'eau chaude et de mousse de lait       |
| 7 | Bac d'égouttage   | 15 | Buse mousse fine  |
| 8 | Plate-forme pour tasses   |    |   |



- |   |               |   |   |                           |
|---|---------------|---|---|---------------------------|
| 1 | Visuel        | 3 | P | Symbole P (programmation) |
| 2 | Rotary Switch | 4 | ⋮ | Symbole Entretien         |
|   |               | 5 | ☼ | Symbole Mousse de lait    |

Port de service pour le Smart Connect JURA, disponible en option (sous le cache)



## Remarques importantes

**Utilisation conforme** Cette machine a été conçue et construite pour un usage domestique. 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 Elektroap-  
parate 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.

**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 réparé soit directement chez JURA, soit dans un centre de service agréé JURA.

- Assurez-vous que la D6 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 ou 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 D6 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 D6 des intempéries telles que la pluie, le gel et le rayonnement solaire direct.
- Ne plongez pas la D6, le câble secteur ou les raccordements dans l'eau.
- Ne mettez pas la D6 ni ses pièces constitutives au lave-vaisselle.
- Avant d'effectuer des travaux de nettoyage, éteignez la D6 à l'aide de la touche Marche/Arrêt . Essuyez la D6 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 D6. Vous trouverez d'autres caractéristiques techniques dans ce mode d'emploi (voir Chapitre 9 « Caractéristiques techniques »).
- Raccordez la D6 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 expressé-



ment 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 fonction-

ner cette dernière que sous la surveillance ou sur l'ordre d'une personne responsable.

Mesures de sécurité relatives à la cartouche filtrante CLARIS 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.
- La cartouche filtrante CLARIS Smart communique avec votre D6 via la technologie RFID (bande de fréquence 13,56 MHz). Cette liaison radio n'est utilisée que lors d'une préparation pendant 3 secondes au maximum. La puissance d'émission maximale est ici inférieure à 1 mW.

# 1 Préparation et mise en service

## JURA sur Internet

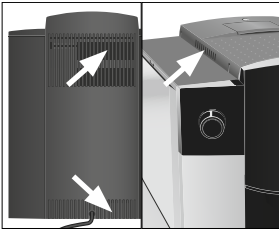
Retrouvez-nous sur Internet. Sur le site web de JURA ([jura.com](http://jura.com)), vous pouvez télécharger un **mode d'emploi sommaire** de votre machine. Vous y trouverez également des informations intéressantes et actuelles sur votre D6 et tout ce qui concerne le café.

Si vous avez besoin d'aide pour utiliser votre machine, rendez-vous sur [jura.com/service](http://jura.com/service).

## Installation de la machine

Lors de l'installation de votre D6, respectez les consignes suivantes :

- Placez la D6 sur une surface horizontale, insensible à l'eau.
- Choisissez l'emplacement de votre D6 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

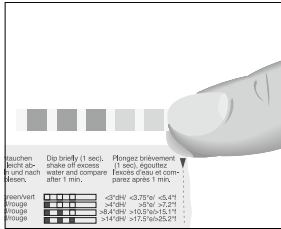
Le récipient à grains est doté d'un couvercle protecteur d'arôme. Il préserve ainsi plus longtemps l'arôme de vos grains de café.

### 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.
- 
- ▶ Ouvrez le couvercle du récipient à grains et 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, fermez le couvercle protecteur d'arôme et le couvercle du récipient à grains.

## 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.

## Première mise en service

### ⚠ 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.

### 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.

**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 D6. **SPRACHE DE** apparaît sur le visuel.
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que la langue souhaitée s'affiche, par exemple **LANGUE FR.**



- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le réglage.

OK apparaît brièvement sur le visuel.

DURETE, 16 °dH

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

- ▶ Tournez le Rotary Switch pour modifier le réglage de la dureté de l'eau, par exemple sur 25 °dH.

- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch.

OK apparaît brièvement sur le visuel.

METTRE FILTRE

- ▶ Ouvrez le couvercle du réservoir d'eau.

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

- ▶ Ouvrez le porte-filtre.

- ▶ Enfoncez la cartouche filtrante CLARIS Smart fournie dans le réservoir d'eau en exerçant une légère pression.

- ▶ 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.

OK apparaît brièvement sur le visuel.

OUVRIE TURNER, le segment lumineux du sélecteur s'allume.

- ▶ Placez un récipient (d'au moins 500 ml) sous la buse mousse fine et l'écoulement de café.

- ▶ Ouvrez le sélecteur en position .

FILTRE RINCE, de l'eau coule de la buse mousse fine.



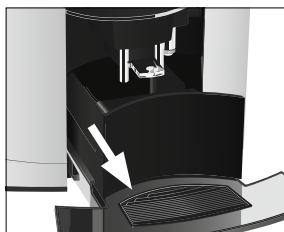
- i** Vous pouvez interrompre le rinçage du filtre à tout moment. Pour cela, fermez le sélecteur. Ouvrez le sélecteur pour poursuivre le rinçage du filtre.

- 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.

FERMER TURNER

## 1 Préparation et mise en service



- ▶ Fermez le sélecteur en position ①.

**SYSTEME REMPLIT**, le système se remplit d'eau.

**VIDER CUVE**

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

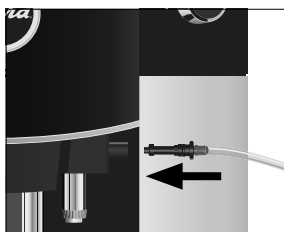
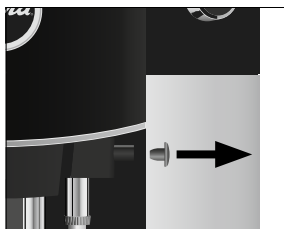
**CHAUFFE**

**RINCE**, le rinçage du système commence. De l'eau coule de l'écoulement de café. Le rinçage s'arrête automatiquement. **CAPPUCCINO** apparaît sur le visuel. Votre D6 est prête à l'emploi.

## Raccordement du lait

Votre D6 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.

- ▶ 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

### Principes de base concernant la préparation :

- Pendant le broyage, vous pouvez sélectionner l'intensité du café des **produits individuels** en tournant le Rotary Switch : **LEGER, NORMALE, FORT** ou **EXTRA**.
- Pendant la préparation, vous pouvez modifier les **quantités** prérégées (par exemple quantité d'eau ou de mousse de lait) en tournant le Rotary Switch.
- Vous pouvez arrêter la préparation à tout moment. Pour ce faire, appuyez sur le Rotary Switch (pour une spécialité de café) ou fermez le sélecteur (pour de la mousse de lait ou de l'eau chaude).
- Le visuel affiche toujours la dernière spécialité de café préparée, même si la D6 a été éteinte entre-temps.

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 – Réglages produits »).

### Espresso et café

La préparation de l'espresso et du café suit ce modèle.

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

**Condition :** **CAFFUCC** est affiché sur le visuel (par exemple).

- ▶ Placez une tasse sous l'écoulement de café.
  - ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **CAFE** s'affiche.
  - ▶ Appuyez sur le Rotary Switch.
- La préparation commence. **CAFE** et l'intensité du café s'affichent. La quantité d'eau prérégée pour le café coule dans la tasse.
- La préparation s'arrête automatiquement. **CAFE** apparaît sur le visuel.



## Deux spécialités de café par simple pression d'une touche



Lors de la préparation de deux spécialités de café, la quantité d'eau réglée pour le produit individuel est utilisée dans chaque tasse.

La préparation de deux espressi et de deux cafés suit ce modèle.

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

**Condition :** **CAPPUCC** est affiché sur le visuel (par exemple).

- ▶ Placez deux tasses à espresso sous l'écoulement de café.
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **ESPRESSO** s'affiche.
- ▶ Appuyez deux fois sur le Rotary Switch (**dans un délai de 2 secondes**) pour lancer la préparation de deux espressi. **2 TASSES**

La préparation commence. La quantité d'eau préréglée coule dans les tasses.

La préparation s'arrête automatiquement. **ESPRESSO** apparaît sur le visuel.

## Cappuccino



Votre D6 vous prépare un cappuccino par simple pression d'une touche. Lors de cette opération, vous n'avez pas besoin de déplacer la tasse.

**Condition :** **CAPPUCC** est affiché sur le visuel. Le lait est raccordé à la buse mousse fine.

- ▶ Placez une tasse sous l'écoulement de café et la buse mousse fine.

**i** Veillez à ce que le niveau de lait ne dépasse **pas** le niveau du raccord du tuyau de lait sur la buse mousse fine.

- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch.

**CAPPUCC**  
**CHAUFFE**

Dès que la machine est chaude, **OUVRIE TOURNER** apparaît, le segment lumineux du sélecteur s'allume.

- ▶ Ouvrez le sélecteur en position **↓**.

La préparation de la mousse de lait commence. La préparation s'arrête automatiquement une fois que la quantité de mousse de lait préréglée est obtenue.

**FERMER TOURNER**



- ▶ Fermez le sélecteur en position ①.  
La préparation du café commence. La quantité d'eau pré-réglée pour l'espresso coule dans la tasse.  
La préparation s'arrête automatiquement. **CAPPUCC** apparaît sur le visuel.

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 »).

## Mousse de lait



**Condition :** **CAPPUCC** est affiché sur le visuel (par exemple). Le lait est raccordé à la buse mousse fine.

- ▶ Placez une tasse sous la buse mousse fine.

**i** Veillez à ce que le niveau de lait ne dépasse **pas** le niveau du raccord du tuyau de lait sur la buse mousse fine.

- ▶ Effleurez le symbole Mousse de lait ☿.

**CHAUFFE / LAIT**

Dès que la machine est chaude, **LAIT / PRET** apparaît, le segment lumineux du sélecteur s'allume.

- ▶ Ouvrez le sélecteur en position ☿.

La préparation de la mousse de lait commence.

La préparation s'arrête automatiquement une fois que la quantité de mousse de lait pré-réglée est obtenue.

- ▶ Fermez le sélecteur en position ①.

**LAIT / PRET**

**i** Vous pouvez encore préparer de la mousse de lait pendant 40 secondes sans que la machine ait besoin de chauffer à nouveau.

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 »).

## 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 toutes les spécialités de café 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.

L'adaptation durable de la quantité d'eau à la taille de la tasse pour toutes les spécialités de café suit ce modèle.

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

**Condition :** **CAFFUCC.** est affiché sur le visuel (par exemple).



- ▶ Placez une tasse sous l'écoulement de café.
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **CAFE** s'affiche.
- ▶ Appuyez **longtemps** sur le Rotary Switch jusqu'à ce que **ASSEZ CAFE ?** apparaisse.
- ▶ Relâchez le Rotary Switch.

La préparation commence et le café coule dans la tasse.

- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch lorsqu'il y a assez de café dans la tasse.

La préparation s'arrête. **OK** apparaît brièvement sur le visuel.

La quantité d'eau réglée pour un café est durablement mémorisée. **CAFE** apparaît sur le visuel.

- i** Vous pouvez modifier ce réglage à tout moment en répétant l'opération.
- i** Vous pouvez aussi régler durablement la quantité d'eau pour toutes les spécialités de café en mode de programmation (voir Chapitre 4 « Réglages durables en mode de programmation – Réglages produits »).

## Réglage du broyeur

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

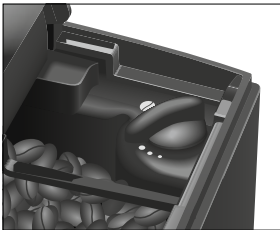
### ATTENTION

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 récipient à grains et retirez le couvercle protecteur d'arôme.
  - ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **ESPRESSO** s'affiche.
  - ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour lancer la 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.

## Eau chaude

### ⚠ ATTENTION

Risque de brûlure par projection d'eau chaude.

- ▶ Evitez le contact direct avec la peau.

**Exemple :** voici comment préparer de l'eau chaude.

**Condition :** **CAFFUCC** est affiché sur le visuel (par exemple).



- ▶ Placez une tasse sous la buse mousse fine.
- ▶ Ouvrez le sélecteur en position **⏴**.  
**EAU**, de l'eau coule de la buse mousse fine.  
La préparation s'arrête automatiquement une fois que la quantité d'eau préréglée est obtenue.
- ▶ Fermez le sélecteur en position **⓪**.  
**CAFFUCC** apparaît sur le visuel (par exemple).

## 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 **quotidienne-ment**.

#### ATTENTION

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


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



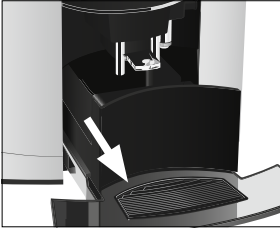
- ▶ Ouvrez le couvercle du réservoir d'eau.
- ▶ Retirez le réservoir d'eau et rincez-le à l'eau froide.
- ▶ Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche et remettez-le en place.
- ▶ Fermez le couvercle du réservoir d'eau.

### Allumage



- ▶ Placez un récipient sous l'écoulement de café.
- ▶ Appuyez sur la touche Marche/Arrêt  pour allumer la D6. **CHAUFFE** **RINCE**, le rinçage du système commence. Le rinçage s'arrête automatiquement. **CAPPUCCO** apparaît sur le visuel (par exemple). Votre D6 est prête à l'emploi.

## Entretien quotidien



Pour pouvoir profiter longtemps de votre D6 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 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 »).
  - ▶ 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.



## 4 Réglages durables en mode de programmation

Vous pouvez effectuer des réglages durables en mode de programmation. Par simple rotation et pression du Rotary Switch, vous naviguez à travers les rubriques de programme et mémorisez durablement les réglages souhaités. Le Rotary Switch vous permet d'effectuer les réglages suivants :

Rubrique de programme	Sous-rubrique	Explication
ENT. TIEN	L-RINCER, L-NETT., RINCER, NETTOYER, DETARTR.	► Sélectionnez le programme d'entretien souhaité.
PRODUITS	-	► Sélectionnez vos réglages pour les spécialités de café.
DURETE	1 °dH - 30 °dH	► Réglez la dureté de l'eau utilisée.
AR. APR.	15 MIN., 30 MIN., 1 H. - 9 H.	► Réglez au bout de combien de temps la D6 doit s'éteindre automatiquement.
UNITES	ML, OZ	► Sélectionnez l'unité de quantité d'eau.
LANGUE	-	► Sélectionnez votre langue.
EXIT	-	► Quittez le mode de programmation.

**i** Vous pouvez quitter directement le mode de programmation à tout moment. Pour ce faire, effleurez le symbole P pendant 2 secondes environ.

### Réglages produits

Dans la rubrique de programme **PRODUITS**, vous pouvez effectuer des réglages personnels durables pour tous les produits :

Produit	Quantité	Intensité du café	Température
Cappuccino	Eau : 25 ML - 240 ML Mousse de lait : 3 SEC. - 60 SEC.	LEGER, NORMALE, FORT, EXTRA	NORMALE, ELEVEE
Espresso	Eau : 15 ML - 80 ML	LEGER, NORMALE, FORT, EXTRA	NORMALE, ELEVEE

#### 4 Réglages durables en mode de programmation

Produit	Quantité	Intensité du café	Température
Café	Eau : 25 ML - 240 ML	LEGER, NORMALE, FORT, EXTRA	NORMALE, ELEVEE
Mousse de lait	Mousse de lait : 3 SEC. - 60 SEC.	-	-
Eau chaude	Eau : 25 ML - 450 ML	-	-
2 tasses	Lors de la préparation de <b>deux spécialités de café</b> , la température et la quantité d'eau réglées pour le produit individuel sont utilisées dans chaque tasse.		

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

**Exemple :** voici comment modifier l'intensité du café pour un café de **NORMALE** à **FORT**.

**Condition :** **CAPPUCC.** est affiché sur le visuel (par exemple).

- ▶ Effleurez le symbole P **pendant 2 secondes environ** jusqu'à ce que **ENT.TIEN** apparaisse sur le visuel.
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **PRODUITS** s'affiche.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder à la rubrique de programme.  
**ESPRESSO**
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **CAFE** s'affiche.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch.  
**QUANTITE**
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **INTENS.** s'affiche.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch.  
**NORMALE**
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **FORT** s'affiche.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le réglage.  
**OK** apparaît brièvement sur le visuel.  
**INTENS.**
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **EXIT** s'affiche.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour quitter la rubrique de programme.  
**CAFE**



- ▶ Effleurez le symbole P pour quitter le mode de programmation.

CAPPUCC. (par exemple)

## Réglage de la dureté de l'eau

Plus l'eau est dure, plus il faut détartre régulièrement la D6. 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.

**Condition :** CAPPUCC. est affiché sur le visuel (par exemple).

- ▶ Effleurez le symbole P **pendant 2 secondes environ** jusqu'à ce que ENT.TIEN apparaisse sur le visuel.
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que DURETE s'affiche.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder à la rubrique de programme.

15 °dH

- ▶ Tournez le Rotary Switch pour modifier le réglage.
  - ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le réglage.
- OK apparaît brièvement sur le visuel.

DURETE

- ▶ Effleurez le symbole P pour quitter le mode de programmation.

CAPPUCC. (par exemple)

## Extinction automatique

L'extinction automatique de votre D6 vous permet d'économiser de l'énergie. Lorsque cette fonction est activée, votre D6 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.

**Condition :** CAPPUCC. est affiché sur le visuel (par exemple).

- ▶ Effleurez le symbole P **pendant 2 secondes environ** jusqu'à ce que ENT.TIEN apparaisse sur le visuel.
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que AR. APR. s'affiche.

## 4 Réglages durables en mode de programmation

- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder à la rubrique de programme.  
`30 MIN.`
- ▶ Tournez le Rotary Switch pour modifier le réglage.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le réglage.  
`OK` apparaît brièvement sur le visuel.  
`AR. AFR.`
- ▶ Effleurez le symbole P pour quitter le mode de programmation.  
`CAPPUC.` (par exemple)

### Unité de quantité d'eau

Vous pouvez sélectionner l'unité de quantité d'eau dans la rubrique de programme `UNITES`.

**Exemple :** voici comment modifier l'unité de quantité d'eau de `ML` à `OZ`.

**Condition :** `CAPPUC.` est affiché sur le visuel (par exemple).

- ▶ Effleurez le symbole P **pendant 2 secondes environ** jusqu'à ce que `ENT. TIEN` apparaisse sur le visuel.
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que `UNITES` s'affiche.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder à la rubrique de programme.  
`ML`
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que `OZ` s'affiche.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le réglage.  
`OK` apparaît brièvement sur le visuel.  
`UNITES`
- ▶ Effleurez le symbole P pour quitter le mode de programmation.  
`CAPPUC.` (par exemple)

### Langue

Vous pouvez sélectionner la langue de votre D6 dans la rubrique de programme `LANGUE`.

**Exemple :** voici comment modifier la langue de `FR` à `EN`.

**Condition :** `CAPPUC.` est affiché sur le visuel (par exemple).

- ▶ Effleurez le symbole P **pendant 2 secondes environ** jusqu'à ce que `ENT. TIEN` apparaisse sur le visuel.
- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que `LANGUE` s'affiche.

#### 4 Réglages durables en mode de programmation

- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder à la rubrique de programme.

FR

- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que EN s'affiche.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le réglage.

OK apparaît brièvement sur le visuel.

LANGUAGE

- ▶ Effleurez le symbole P pour quitter le mode de programmation.

CAFFUOC (par exemple)

## 5 Entretien

Votre D6 dispose des programmes d'entretien intégrés suivants :

- Nettoyage de la buse mousse fine (L-NETT.)
- Nettoyage de la machine (NETTOYER)
- Détartrage de la machine (DETARTR.)

**i** Exécutez les programmes d'entretien lorsque la machine vous le demande.

**i** Vous pouvez lancer le programme d'entretien à tout moment en mode de programmation (rubrique de programme ENT.TIEN).

### Rinçage de la buse mousse fine



Dix minutes après avoir préparé du lait, la D6 demande un rinçage du système de lait.

**Condition :** L-RINGER / CAPPUCC. est affiché sur le visuel (par exemple).

- ▶ Placez un récipient sous la buse mousse fine.
- ▶ Effleurez le symbole Entretien ☼ pendant 2 secondes environ jusqu'à ce que OUVRIR TOURNER apparaisse.
- ▶ Ouvrez le sélecteur en position ⏴.  
Le rinçage de la buse mousse fine commence.  
FERMER TOURNER
- ▶ Fermez le sélecteur en position ①.  
CAPPUCC. (par exemple)

### 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

#### 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 détergent pour système de lait JURA est disponible chez votre revendeur.

**Condition :** **CAPPUCCINO** est affiché sur le visuel (par exemple).

- ▶ Effleurez le symbole P **pendant 2 secondes environ** jusqu'à ce que **ENTRETIEN** apparaisse sur le visuel.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch pour accéder à la rubrique de programme.

**L-RINCER**

- ▶ Tournez le Rotary Switch jusqu'à ce que **L-NETT.** s'affiche.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch.

**NE L'YANT / EAU**

- ▶ Retirez le tuyau de lait du récipient à lait ou du refroidisseur de lait.
- ▶ Remplissez un récipient de 250 ml d'eau fraîche et versez-y 1 bouchon de détergent pour système de lait.
- ▶ Plongez le tuyau de lait dans le récipient.
- ▶ Placez un récipient sous la buse mousse fine.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch.

**L-NETT.**, **OUVRIR TOURNER**, le segment lumineux du sélecteur s'allume.

- ▶ Ouvrez le sélecteur en position **⏏**.  
Le nettoyage de la buse mousse fine et du tuyau de lait commence.

**FERMER TOURNER**

- ▶ Fermez le sélecteur en position **⓪**.  
**EAU**
- ▶ Rincez soigneusement le récipient, remplissez-le de 250 ml d'eau fraîche et plongez-y le tuyau de lait.
- ▶ Videz l'autre récipient et placez-le à nouveau sous la buse mousse fine.
- ▶ Appuyez sur le Rotary Switch.

**OUVRIR TOURNER**

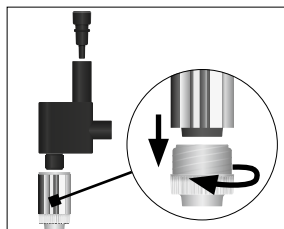
- ▶ Ouvrez le sélecteur en position **⏏**.  
La buse mousse fine et le tuyau de lait sont rincés à l'eau fraîche.

**FERMER TOURNER**

- ▶ Fermez le sélecteur en position **⓪**.  
**CAPPUCCINO** (par exemple)



## 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 D6 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®.

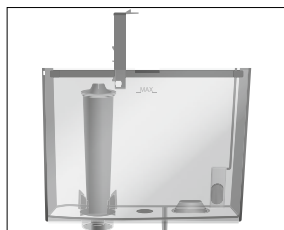
## Mise en place/ remplacement du filtre

Vous n'avez plus besoin de détartrer votre D6 si vous utilisez la cartouche filtrante CLARIS Smart.

- i** Dès que la cartouche filtrante est épuisée (selon la dureté de l'eau réglée), la D6 demande le remplacement du filtre.
- i** Les cartouches filtrantes CLARIS Smart sont disponibles chez votre revendeur.

**Condition :** **FILTER / CAFFUCC.** est affiché sur le visuel (par exemple).


- ▶ Ouvrez le couvercle du réservoir d'eau.
- ▶ Retirez le réservoir d'eau et videz-le.
- ▶ Ouvrez le porte-filtre et retirez l'ancienne cartouche filtrante CLARIS Smart.



- ▶ Enfoncez une **nouvelle** cartouche filtrante CLARIS Smart dans le réservoir d'eau en exerçant une légère pression.
- ▶ 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.

La machine a détecté automatiquement que vous venez d'insérer/de remplacer la cartouche filtrante.

**OUVRIR TOURNER**, le segment lumineux du sélecteur s'allume.

- ▶ Placez un récipient sous la buse mousse fine.
- ▶ Ouvrez le sélecteur en position .

**FILTRE RINCE**, de l'eau coule de la buse mousse fine. Le rinçage du filtre s'arrête automatiquement.

**FERMER TOURNER**

- ▶ Fermez le sélecteur en position .

**CAFFUCCO** (par exemple)




## Nettoyage de la machine

Après 180 préparations ou 80 rinçages à l'allumage, la D6 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.

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

**Condition :** **NETTOYER / CAFFUCCO** est affiché sur le visuel (par exemple).

- ▶ Effleurez le symbole Entretien  pendant **2 secondes environ**.

**VIDER CUVE** apparaît sur le visuel.

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

**PRESSER ENT.TIEN**



- ▶ Placez un récipient sous l'écoulement de café.
- ▶ Effleurez le symbole Entretien ☼.
- NETTOIE, de l'eau coule de l'écoulement de café.
- L'opération s'interrompt, AJOUTER PASTILLE.
- ▶ Ouvrez le couvercle de l'entonnoir de remplissage pour la pastille de nettoyage.
- ▶ Ajoutez une pastille de nettoyage JURA dans l'entonnoir de remplissage.
- ▶ Fermez le couvercle de l'entonnoir de remplissage.
- ▶ Effleurez le symbole Entretien ☼.
- NETTOIE, de l'eau coule plusieurs fois de l'écoulement de café.
- L'opération s'arrête automatiquement.
- VIDER CUVE
- ▶ Videz le bac d'égouttage et le récipient à marc de café, puis remettez-les en place.
- CAFFUCC. (par exemple)

## Détartrage de la machine

La D6 s'entarte au fil de son utilisation et demande automatiquement un détartrage. Le degré d'entartrage dépend de la dureté de votre eau.

### ⚠ 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).

- ▶ Eliminez immédiatement les projections.



- i** Le programme de détartrage dure environ 45 minutes.
- i** Les tablettes de détartrage JURA sont disponibles chez votre revendeur agréé.

**Condition :** **DETARTR.** / **CAFFUCC.** est affiché sur le visuel (par exemple).

- ▶ Effleurez le symbole Entretien **⚠** pendant **2 secondes environ.**

**VIDER CUVE** apparaît sur le visuel.

- ▶ 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.

**OUVRIE TOURNER**, le segment lumineux du sélecteur s'allume.

- ▶ Placez un récipient sous la buse mousse fine.
  - ▶ Ouvrez le sélecteur en position **⚡**.
- DETARTRE**, de l'eau coule plusieurs fois de la buse mousse fine. Le symbole Entretien **⚠** clignote pendant le cycle de détartrage.

L'opération s'interrompt, **FERMER TOURNER**.

- ▶ Fermez le sélecteur en position **⓪**.

**DETARTRE**, le cycle de détartrage se poursuit.

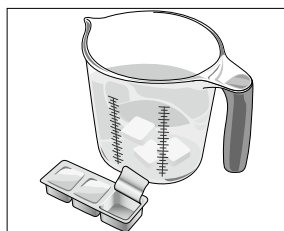
L'opération s'interrompt, **VIDER CUVE**.

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

**REMPLEIR RESERV.**

- ▶ Videz le récipient et placez-le sous l'écoulement de café et sous la buse mousse fine.
- ▶ Retirez le réservoir d'eau et rincez-le soigneusement.
- ▶ Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche et remettez-le en place.

**OUVRIE TOURNER**, le segment lumineux du sélecteur s'allume.



- ▶ Ouvrez le sélecteur en position ↓↓.  
DETARTRE  
L'opération s'interrompt, FERMER TOURNER.
- ▶ Fermez le sélecteur en position Ⓞ.  
DETARTRE  
L'opération s'interrompt, DETARTRE.  
De l'eau coule de l'écoulement de café.  
VIDER CUVE
- ▶ Videz le bac d'égouttage et le récipient à marc de café, puis remettez-les en place.  
CAFFUOC. (par exemple)

**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 :** REMPLIR GRAINS est affiché sur le visuel.

- ▶ Appuyez sur la touche Marche/Arrêt ⏻ pour éteindre la D6.
- ▶ Ouvrez le couvercle du récipient à grains et 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.
- ▶ Fermez le couvercle du récipient à grains.

## 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 CLARIS 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 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
REPLIR RESERV.	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 CUVE	Le bac d'égouttage est plein. Vous ne pouvez préparer aucune spécialité de café. La préparation d'eau chaude et de mousse de lait est possible.	► Videz le récipient à marc de café et le bac d'égouttage (voir Chapitre 3 « Fonctionnement quotidien – Entretien quotidien »).
CUVE MANQUE	Le bac d'égouttage n'est pas correctement installé ou est absent. Aucune préparation n'est possible.	► Mettez le bac d'égouttage en place.
REPLIR GRAINS	Le récipient à grains est vide. Vous ne pouvez préparer aucune spécialité de café. La préparation d'eau chaude et de mousse de lait est possible.	► Remplissez le récipient à grains (voir Chapitre 1 « Préparation et mise en service – Remplissage du récipient à grains »). ► Appuyez sur le Rotary Switch pour confirmer le remplissage du récipient à grains.
FRESSER ENT.TIEN	La D6 demande la poursuite d'un programme d'entretien commencé.	► Effleurez le symbole Entretien ☘ pour poursuivre le programme d'entretien commencé.
FILTER / CAPPUCC. (par exemple)	La cartouche filtrante a perdu son efficacité.	► Remplacez la cartouche filtrante CLARIS Smart (voir Chapitre 5 « Entretien – Mise en place/remplacement du filtre »).
NETTOYER / CAPPUCC. (par exemple)	La D6 demande un nettoyage.	► Effectuez le nettoyage (voir Chapitre 5 « Entretien – Nettoyage de la machine »).
DETARTR. / CAPPUCC. (par exemple)	La D6 demande un détartrage.	► Effectuez le détartrage (voir Chapitre 5 « Entretien – Détartrage de la machine »).

Message	Cause/Conséquence	Mesure
TR. CHOE.	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 mous- sage 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 »).</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 »).
	La dureté de l'eau n'a peut-être pas été réglée correctement.	▶ Effectuez un détartrage (voir Chapitre 5 « Entretien – Détartrage de la machine »).
REMPLEIA RESERV. 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 »).
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.
D'autres messages de type ERROR s'affichent.	–	▶ Eteignez la machine 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 D6. Il vous servira à protéger votre machine en cas de transport.

Pour protéger la D6 du gel pendant le transport, le système doit être vidangé.

**Condition :** **CAFFUCC.** est affiché sur le visuel (par exemple).

- ▶ Retirez le tuyau de lait de la buse mousse fine.
- ▶ Placez un récipient sous la buse mousse fine.
- ▶ Effleurez le symbole Mousse de lait ☿.

**CHAUFFE / LAIT**

Dès que la machine est chaude, **LAIT / PRET** apparaît, le segment lumineux du sélecteur s'allume.

- ▶ Ouvrez le sélecteur en position ☿.
- LAIT**, de la vapeur chaude s'échappe de la buse mousse fine.
- ▶ Retirez le réservoir d'eau et videz-le.
  - ▶ Modifiez la quantité sur **50 SEC.**
- De la vapeur s'échappe de la buse mousse fine jusqu'à ce que le système soit vide.
- FERMER TURNER**
- ▶ Fermez le sélecteur en position ①.
- REPLIR RESERV.**
- ▶ Appuyez sur la touche Marche/Arrêt ⏻.
- Votre D6 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	1450 W
Marque de conformité	<b>CE</b>
Pression de la pompe	statique, maximum 15 bars
Contenance du réservoir d'eau	1,9 l
Contenance du récipient à grains	200 g
Contenance du récipient à marc de café	maximum 16 portions
Longueur du câble	1,1 m environ
Poids	8,7 kg environ
Dimensions (l × h × p)	28 × 34,5 × 41,5 cm

### Liaisons radio:

Cartouche filtrante CLARIS Smart (technologie RFID)	Bande de fréquence 13,56 MHz Puissance d'émission max. < 1 mW
JURA Smart Connect (connexion Bluetooth)	Bande de fréquence 2,4 GHz Puissance d'émission max. < 1 mW



## 10 Index

### A

- Adresses 44
- Allumage
  - Machine 20

### B

- Bac d'égouttage 4
- Bluetooth 40
- Broyeur
  - Réglage du broyeur 18
- Buse mousse fine 4
  - Démontage et rinçage 30
  - Nettoyage 28
  - Rinçage 28

### C

- Câble secteur 4
- Café 15
- Cappuccino 16
- Caractéristiques techniques 40
- Cartouche filtrante CLARIS Smart
  - Mise en place 30
  - Remplacement 30
- Contacts 44
- Couvercle
  - Entonnoir de remplissage pour la pastille de nettoyage 4
  - Récipient à grains 4
  - Réservoir d'eau 4
- Couvercle protecteur d'arôme
  - Récipient à grains avec couvercle protecteur d'arôme 4

### D

- Déclaration de conformité 44
- Déclaration UE de conformité 44
- Dépannage 38
- Description des symboles 3
- Détartrage
  - Machine 32
  - Réservoir d'eau 34
- Deux produits 16
- Double produit 16
- Dureté de l'eau
  - Détermination de la dureté de l'eau 12
  - Réglage de la dureté de l'eau 25

### E

- Eau chaude 19
- Écoulement de café
  - Écoulement de café réglable en hauteur 4
- Écoulement de café réglable en hauteur 4
- Élimination 39
- Entonnoir de remplissage
  - Entonnoir de remplissage pour la pastille de nettoyage 4
- Entretien 28
  - Entretien quotidien 21
  - Entretien régulier 21
- Entretien quotidien 21
- Entretien régulier 21
- Espresso 15
- Extinction 22
- Extinction automatique 25

### F

- Filtre
  - Mise en place 30
  - Remplacement 30
- Finesse de mouture
  - Sélecteur de finesse de mouture 4

### H

- Hotline 44

### I

- Installation
  - Installation de la machine 11
- Internet 11

### J

- JURA
  - Contacts 44
  - Internet 11

### L

- Lait
  - Raccordement du lait 14
- Langue 26
- Liaison radio 10, 12, 30, 40

### M

- Machine
  - Allumage 20
  - Détartrage 32

- Entretien quotidien 21
- Entretien régulier 21
- Extinction 22
- Installation 11
- Nettoyage 31
- Maintenance
  - Entretien quotidien 21
  - Entretien régulier 21
- Messages sur le visuel 36
- Mise en service, première 12
- Mode d'emploi sommaire 11
- Mode de programmation 23
  - Extinction automatique 25
  - Langue 26
  - Réglage de la dureté de l'eau 25
  - Réglages produits 23
  - Unité de quantité d'eau 26
- Mousse de lait 17
- N**
  - Nettoyage
    - Buse mousse fine 28
    - Machine 31
    - Réceptacle à grains 34
- P**
  - Page d'accueil 11
  - Plate-forme pour tasses 4
  - Port de service 5
  - Pour votre sécurité 6
  - Première mise en service 12
  - Préparation 15
    - Café 15
    - Cappuccino 16
    - Deux spécialités de café 16
    - Eau chaude 19
    - Espresso 15
    - Mousse de lait 17
  - Préparation d'eau chaude et de mousse de lait 4
    - Sélecteur pour la préparation d'eau chaude et de mousse de lait 4
  - Problème
    - Dépannage 38
- Q**
  - Quantité d'eau
    - Adaptation durable de la quantité d'eau à la taille de la tasse 18

- R**
  - Réceptacle à grains
    - Nettoyage 34
    - Réceptacle à grains avec couvercle protecteur d'arôme 4
    - Remplissage 11
  - Réceptacle à marc de café 4
  - Réglages
    - Réglages durables en mode de programmation 23
  - Réglages produits 23
  - Remplissage
    - Réservoir d'eau 20
  - Remplissage
    - Réceptacle à grains 11
  - Réservoir d'eau 4
  - Réservoir d'eau
    - Détartrage 34
    - Remplissage 20
  - RFID 40
  - Rinçage
    - Buse mousse fine 28
  - Rotary Switch 5
- S**
  - Sécurité 6
  - Sélecteur de finesse de mouture 4
  - Sélecteur pour la préparation d'eau chaude et de mousse de lait 4
  - Service clients 44
  - Site Internet 11
  - Smart Connect 5
  - Symbole
    - Entretien 5
    - Mousse de lait 5
    - P (programmation) 5
  - Système de lait
    - Nettoyage de la buse mousse fine 28
    - Rinçage de la buse mousse fine 28
- T**
  - Téléphone 44
  - Touche
    - Touche Marche/Arrêt 4
  - Transport 39
- U**
  - Unité de quantité d'eau 26
  - Utilisation conforme 6

## V

Vidange du système 39

Visuel 5

Visuel, messages 36

## 11 Contacts JURA / Mentions légales

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

- @ Vous trouverez d'autres coordonnées de contact pour votre pays sur la page **jura.com**.
- @ Si vous avez besoin d'aide pour utiliser votre machine, rendez-vous sur **jura.com/service**.

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

- 2014/35/UE – directive basse tension
- 2014/30/UE – compatibilité électromagnétique
- 2009/125/CE – directive sur les produits consommateurs d'énergie
- 2011/65/UE – directive RoHS
- 2014/53/UE – directive relative aux équipements radioélectriques

Vous trouverez une déclaration UE de conformité détaillée pour votre D6 sous **jura.com/conformity**.

**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 D6 peut différer par certains détails.

**Vos réactions** Votre avis compte pour nous ! Utilisez les options de contact disponibles sur **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.