

jura[®]



Mode d'emploi E8/E80/E800

Votre E8/E80/E800

Éléments de commande	4
Remarques importantes	6
Utilisation conforme	6
Pour votre sécurité.....	6
1 Préparation et mise en service	11
JURA sur Internet.....	11
Installation de la machine	11
Remplissage du récipient à grains	11
Détermination de la dureté de l'eau.....	11
Première mise en service.....	12
Raccordement du lait	14
Connexion d'un appareil accessoire (par liaison radio)	14
2 Préparation	15
Latte macchiato, cappuccino et autres spécialités de café au lait.....	15
Ristretto, espresso et café.....	16
Deux ristretti, deux espressi et deux cafés	17
Espresso doppio	17
Lait chaud et mousse de lait.....	17
Café moulu.....	18
Adaptation durable de la quantité d'eau à la taille de la tasse	19
Réglage du broyeur.....	19
Eau chaude.....	20
3 Fonctionnement quotidien	21
Remplissage du réservoir d'eau	21
Entretien quotidien.....	21
Entretien régulier	22
Extinction de la machine	22
4 Réglages durables en mode de programmation	23
Modification des réglages produits.....	23
Extinction automatique	25
Réglage de la dureté de l'eau	25
Rinçage du système de lait	26
Unité de quantité d'eau	26
Langue.....	27
5 Entretien	28
Rinçage de la machine	28
Rinçage de la buse mousse fine.....	28
Nettoyage de la buse mousse fine.....	29
Démontage et rinçage de la buse mousse fine Pro.....	30
Démontage et rinçage de la buse mousse fine.....	31
Mise en place/remplacement du filtre.....	32
Nettoyage de la machine.....	33
Détartrage de la machine	34

Nettoyage du récipient à grains	35
Détartrage du réservoir d'eau.....	36
6 Messages sur le visuel	37
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 :

- E8
- E80
- E800

Pour une meilleure lisibilité, seul le modèle « E8 » est cité dans ce mode d'emploi.

Description des symboles

Mises en garde

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

Symboles utilisés

 Demande d'action.	Une action vous est demandée.
 Remarques	et conseils destinés à faciliter encore l'utilisation de votre E8.
 Affichage	

Éléments de commande



- | | | | |
|---|---|----|---|
| 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 | Système de lait 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)



Port de service pour le Smart Connect JURA (Smart Connect n'est pas disponible dans toutes les variantes des modèles)



Buse mousse fine (utilisée dans différentes variantes de modèles)

Accessoires

Récipient pour le nettoyage du système de lait



Doseur pour café moulu



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 Elektroapparate AG décline toute responsabilité relative aux conséquences d'une utilisation non conforme.

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

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.
- Pour les machines avec un câble secteur fixe : 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.
- Pour les machines avec un câble secteur enfichable : si le câble secteur de la machine est

endommagé, il doit être remplacé par un câble secteur spécifique disponible directement auprès de JURA ou d'un centre de service agréé JURA.

- Assurez-vous que l'E8 et le câble secteur ne se trouvent pas à proximité d'une surface chaude.
- Assurez-vous que le câble secteur n'est pas coincé ou qu'il ne frotte pas contre des arêtes vives.
- N'ouvrez et ne réparez jamais la machine vous-même. N'apportez à la machine aucune modification qui ne soit indiquée dans ce mode d'emploi. La machine contient des pièces sous tension. Si vous l'ouvrez, vous vous exposez à un danger de mort. Toute réparation doit exclusivement être effectuée par un centre de service agréé JURA, avec des pièces détachées et des accessoires d'origine.
- Pour couper complètement la machine du secteur de manière sécurisée, éteignez d'abord l'E8 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 évi-

ter 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 l'E8 des intempéries telles que la pluie, le gel et le rayonnement solaire direct.
- Ne plongez pas l'E8, le câble secteur ou les raccordements dans l'eau.
- Ne mettez pas l'E8 ni ses pièces constitutives au lave-vaisselle.
- Avant d'effectuer des travaux de nettoyage, éteignez votre E8 à l'aide de la touche Marche/Arrêt. Essuyez l'E8 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 E8. Vous trouverez d'autres caractéristiques techniques dans ce mode d'emploi (voir Chapitre 9 « Caractéristiques techniques »).
- Raccordez l'E8 directement à une prise domestique. L'utilisation de multiprises ou de rallonges électriques présente un risque de surchauffe.
- Utilisez exclusivement les produits d'entretien JURA d'origine. Les produits non expressément recommandés par JURA peuvent endommager l'E8.
- N'utilisez jamais de grains de cafés traités avec des additifs ou caramélisés.
- Remplissez exclusivement le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche.

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

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

- capacités physiques, sensorielles ou cognitives, ou
 - de leur inexpérience ou méconnaissance,
- ne sont pas en mesure d'utiliser la machine en toute sécurité, ne sont autorisées à faire fonctionner cette dernière que sous la surveillance ou sur l'ordre d'une personne responsable.

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.

Remarques importantes

- N'utilisez jamais une cartouche filtrante endommagée.
- N'ouvrez jamais une cartouche filtrante.
- La cartouche filtrante CLARIS Smart communique avec votre E8 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

Rendez-nous visite sur Internet. Vous pouvez télécharger un **mode d'emploi sommaire** de votre machine sur le site Internet JURA (jura.com). Vous y trouverez également des informations intéressantes et actuelles sur votre E8 et tout ce qui concerne le café.

Installation de la machine

Lors de l'installation de votre E8, respectez les consignes suivantes :

- Placez l'E8 sur une surface horizontale, insensible à l'eau.
- Choisissez l'emplacement de votre E8 de sorte qu'elle soit à l'abri d'une source de chaleur excessive. Veillez à ce que les fentes d'aération ne soient pas obstruées.



Remplissage du récipient à grains

ATTENTION

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

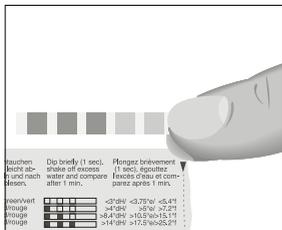
- ▶ Remplissez le récipient à grains uniquement de grains de café torréfiés non traités.
-
- ▶ Retirez le couvercle protecteur d'arôme.
 - ▶ Retirez les impuretés ou corps étrangers éventuellement présents dans le récipient à grains.
 - ▶ Remplissez le récipient à grains de grains de café et fermez le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

Détermination de la dureté de l'eau

Lors de la première mise en service, vous devez régler la dureté de l'eau. Si vous ne connaissez pas la dureté de l'eau utilisée, vous devez 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.

1 Préparation et mise en service



- ▶ 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.

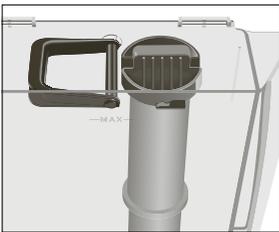
- ▶ Branchez la fiche secteur dans une prise de courant.
- ▶ Appuyez sur la touche Marche/Arrêt  pour allumer l'E8.
« Sprachauswahl »

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

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

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

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



- ▶ Appuyez sur la touche « Enregistrer ».
« Enregistré » apparaît brièvement sur le visuel.
« Placez le filtre »
- ▶ Placez un récipient (d'au moins 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 CLARIS 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 », le filtre est rincé. De l'eau coule de la buse mousse fine.

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

« Remplissage du système »

« Videz le bac d'égouttage »

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

« Chauffage machine »

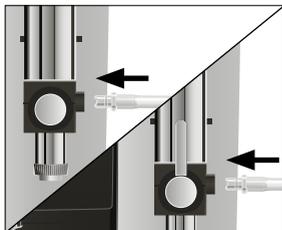
« Rinçage machine », le rinçage du système commence. Le rinçage s'arrête automatiquement. L'écran d'accueil s'affiche. Votre E8 est prête à l'emploi.

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.

Raccordement du lait

Votre E8 prépare une mousse de lait fine et onctueuse à la consistance parfaite. Pour faire mousser du lait, le critère le plus important est que le lait soit à une température de 4 à 8 °C. C'est pourquoi nous vous recommandons d'utiliser un refroidisseur de lait ou un récipient à lait isolant en inox.



- ▶ Retirez le capuchon protecteur de la buse mousse fine.
- ▶ Raccordez le tuyau de lait à la buse mousse fine.
- ▶ Reliez l'autre extrémité du tuyau de lait à un récipient à lait ou plongez-la dans une brique de lait.

Connexion d'un appareil accessoire (par liaison radio)

Vous avez la possibilité de connecter votre E8 par radio à un appareil accessoire compatible (p. ex. le refroidisseur de lait Cool Control Wireless). Pour ce faire, le récepteur radio du Cool Control ou le Smart Connect JURA doit être inséré dans le port de service.

La bande de fréquence 2,4 GHz est utilisée pour cette liaison radio. La puissance d'émission maximale est ici inférieure à 1 mW.

- i** Le Smart Connect peut être protégé contre les accès non autorisés par un code PIN. Activez la fonction de code PIN via l'appli de JURA. Pour en savoir plus, rendez-vous à l'adresse jura.com/smartconnect.
- i** Remarque : avec le Smart Connect, vous pouvez connecter soit le Cool Control, soit une application JURA à la machine à café, mais pas les deux en même temps.

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

- ▶ Placez l'appareil accessoire à côté de la machine à café (à une distance maximale de 0,5 m).
- ▶ Allumez l'appareil accessoire et la machine à café.
- ▶ Appuyez sur la touche de réinitialisation du Smart Connect (p. ex. avec un trombone).
- ▶ Appuyez ensuite (dans un délai de 30 secondes) sur la touche de réinitialisation de l'appareil accessoire **jusqu'à ce que** la LED s'allume pour indiquer que la connexion est établie.

2 Préparation

Principes de base concernant la préparation :

- Quatre produits que vous pouvez préparer s'affichent sur le visuel. Appuyez sur la touche « > » pour afficher d'autres produits.
- Pendant le broyage, vous pouvez modifier l'intensité du café des **produits individuels** en appuyant sur les touches « < » et « > ».
- Pendant la préparation, vous pouvez modifier les **quantités** prééglées (par exemple la quantité d'eau et de lait) en appuyant sur les touches « < » et « > ».
- 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.

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 E8 vous prépare un latte macchiato, un cappuccino et d'autres spécialités de café au lait par simple pression d'une touche. Lors de cette opération, vous n'avez pas besoin de déplacer le verre ou la tasse.

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

Exemple : voici comment préparer un latte macchiato.

Condition : l'écran d'accueil s'affiche (page « 2/3 »). Le lait est raccordé à la buse mousse fine.

2 Préparation



- ▶ Placez un verre sous la buse mousse fine.

- ▶ Si vous utilisez la **buse mousse fine Pro**, tournez le levier de sélection sur la position Mousse de lait (voir photo).
- ▶ 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 E8 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 : l'écran d'accueil s'affiche (page « 1/3 »).

- ▶ 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 E8 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 : l'écran d'accueil s'affiche (page « 1/3 »).

- ▶ 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 pré réglée coule dans les tasses.

La préparation s'arrête automatiquement. Votre E8 est de nouveau prête à l'emploi.

Espresso doppio

« Doppio » signifie double en italien. Pour concocter un espresso doppio, deux espressi sont préparés successivement. Il en résulte une spécialité de café particulièrement puissante et riche en arôme.

Lait chaud et mousse de lait

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

Exemple : voici comment préparer du **lait chaud**.

Condition : l'écran d'accueil s'affiche (page « 2/3 »). Le lait est raccordé à la buse mousse fine.

- ▶ Placez une tasse sous la buse mousse fine.



- ▶ Placez le levier de sélection de la buse mousse fine Pro sur la position Lait (voir photo).

i Si vous souhaitez préparer de la **mousse de lait**, placez le levier de sélection sur la position Mousse de lait (position perpendiculaire).

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

La préparation de la lait commence. La quantité de lait pré-réglée coule dans la tasse.

La préparation s'arrête automatiquement. Votre E8 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 l'E8 interrompt l'opération.
- i** La spécialité de café souhaitée doit être préparée dans la minute suivant le remplissage du café moulu. Sinon, l'E8 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 : l'écran d'accueil s'affiche (page « 1/3 »).

- ▶ 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 E8 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 : l'écran d'accueil s'affiche (page « 1/3 »).



- ▶ 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 E8 est de nouveau prête à l'emploi.

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

Réglage du broyeur

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

ATTENTION

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

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

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

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

Condition : l'écran d'accueil s'affiche (page « 1/3 »).

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



Eau chaude

L'E8 vous permet de préparer différents types d'eau chaude : « Eau chaude » et « Eau pour thé vert ».

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

⚠ ATTENTION

Risque de brûlure par projection d'eau chaude.

- ▶ Évitez le contact direct avec la peau.

Exemple : voici comment préparer de l'eau pour un thé vert.

Condition : l'écran d'accueil s'affiche (page « 3/3 »).

- ▶ Placez une tasse sous la buse mousse fine.
- ▶ Appuyez sur la touche « Eau pour thé vert ».
« Eau pour thé vert », la quantité d'eau pré réglée coule dans la tasse.
La préparation s'arrête automatiquement. Votre E8 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.

ATTENTION

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

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



- ▶ Placez un récipient sous l'écoulement de café.
- ▶ Appuyez sur la touche Marche/Arrêt  pour allumer l'E8. « Bienvenue chez JURA », « Chauffage machine », « Rinçage machine », le rinçage du système commence. Le rinçage s'arrête automatiquement. Votre E8 est prête à l'emploi.

Entretien quotidien

Pour pouvoir profiter longtemps de votre E8 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 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 E8. 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 E8 est éteinte.

4 Réglages durables en mode de programmation

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 », « Détartrage », « Nettoyage du système de lait », « Filtre » (seulement lorsque le filtre est activé)	► Lancez ici le programme d'entretien demandé.
« 2/5 »	« Rinçage du système de lait », « Rinçage café », « Informations »	► Lancez 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 l'E8 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

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

Produit	Intensité du café	Quantité	Température
Ristretto, espresso	8 niveaux	Café : 15 ml – 80 ml	Normale, élevée
Café, café spécial	8 niveaux	Café : 25 ml – 240 ml	Normale, élevée

4 Réglages durables en mode de programmation

Produit	Intensité du café	Quantité	Température
Espresso doppio	8 niveaux	Café : 15 ml – 80 ml (2 courses)	
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 : 25 ml – 240 ml Lait : 3 s – 120 s	Normale, élevée
Latte macchiato	8 niveaux	Café : 25 ml – 240 ml Lait : 3 s – 120 s Pause : 0 s – 60 s	Normale, élevée
Espresso macchiato	8 niveaux	Café : 15 ml – 80 ml Lait : 3 s – 120 s	Normale, élevée
Portion de lait	–	Lait : 3 s – 120 s	–
Eau chaude, eau pour thé vert	–	Eau : 25 ml – 450 ml	Basse, normale, élevée

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

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

- ▶ Appuyez sur la touche « P:☺ ».
- ▶ Appuyez plusieurs fois sur la touche « > » jusqu'à ce que « 3/5 » s'affiche.
- ▶ Appuyez sur la touche « Mode expert ».
- « Mode expert »

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

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

- ▶ Appuyez sur la touche « Café ».
- « Café »
- ▶ Appuyez sur la touche « Intensité du café ».
- « Café » et l'intensité du café s'affichent.
- ▶ Appuyez sur la touche « < » ou « > » pour modifier le réglage de l'intensité du café.

- ▶ Appuyez sur la touche « Enregistrer ».
« Enregistré » apparaît brièvement sur le visuel.
« Café »
- ▶ Appuyez sur la touche « ↑ » pendant 2 secondes environ pour quitter le mode de programmation.

Extinction automatique

L'extinction automatique de votre E8 vous permet d'économiser de l'énergie. Lorsque cette fonction est activée, votre E8 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 l'E8. 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

Votre E8 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 E8 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

L'E8 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 »).
- i** Ce chapitre est valable pour la **buse mousse fine Pro** et la **buse mousse fine**.

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



Nettoyage de la buse mousse fine

ATTENTION

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

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

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

- i** Le détergent pour système de lait JURA est disponible chez votre revendeur.
- i** Pour le nettoyage du système de lait, utilisez le récipient fourni.
- i** Ce chapitre est valable pour la **buse mousse fine Pro** et la **buse mousse fine**.

- ▶ Appuyez sur la touche « P:☺ ».
- ▶ Appuyez sur la touche « Nettoyage du système de lait ».
- ▶ Appuyez sur la touche « Démarrage ».
- ▶ Appuyez sur la touche « Suite ».
- ▶ Retirez le tuyau de lait du récipient à lait ou de la brique de lait.
- ▶ Versez une dose de 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 ☺.

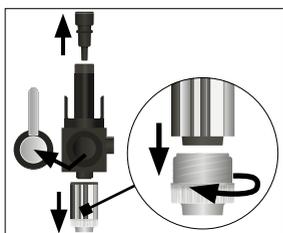
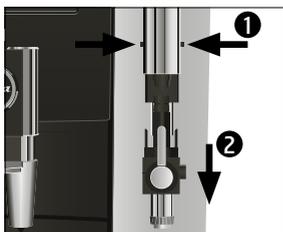




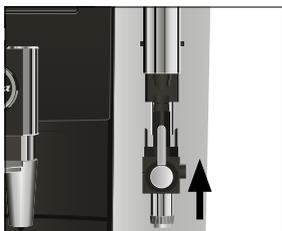
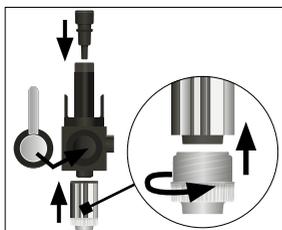
- ▶ Reliez le tuyau de lait au récipient.
- i** Pour relier correctement le tuyau de lait au récipient, le tuyau de lait doit être équipé d'un raccord.
- ▶ Appuyez sur la touche « Suite ».
« Nettoyage du système de lait », le nettoyage de la buse mousse fine et du tuyau de lait commence.
« Nettoyage du système de lait » / « Remplissez d'eau »
- ▶ Rincez soigneusement le récipient et versez 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.



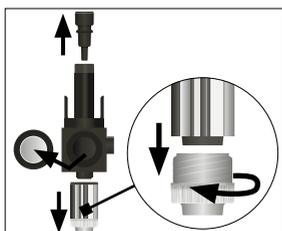
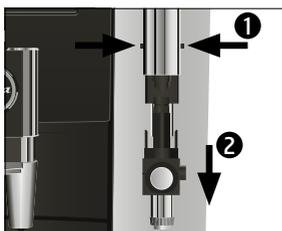
- ▶ Retirez le tuyau de lait et rincez-le soigneusement sous l'eau courante.
- ▶ Retirez la buse mousse fine Pro.
- ▶ Désassemblez la buse mousse fine Pro.
- ▶ Rincez toutes les pièces sous l'eau courante. En présence de résidus de lait très secs, placez d'abord les pièces constitutives dans une solution contenant 250 ml d'eau chaude et une dose de détergent pour système de lait JURA. Rincez ensuite soigneusement les pièces constitutives.



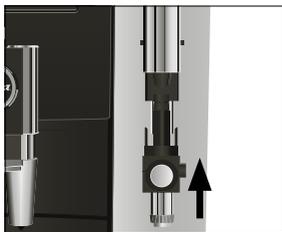
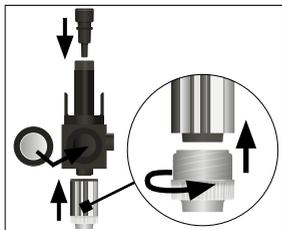
- ▶ Réassemblez la buse mousse fine Pro.
- i** Pour garantir le fonctionnement optimal de la buse mousse fine Pro, assurez-vous que toutes les pièces sont montées correctement et solidement.
- ▶ Remontez la buse mousse fine Pro sur le système de lait.

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.



- ▶ Retirez le tuyau de lait et rincez-le soigneusement sous l'eau courante.
- ▶ Retirez la buse mousse fine.
- ▶ 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 chaude et une dose 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.

► Remontez la buse mousse fine sur le système de lait.

Mise en place/ remplacement du filtre

Vous n'avez plus besoin de détartre votre E8 si vous utilisez la cartouche filtrante CLARIS Smart.

i Dès que la cartouche filtrante est épuisée (selon la dureté de l'eau réglée), l'E8 demande le remplacement du filtre.

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

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

► Retirez le réservoir d'eau et videz-le.

► Placez la rallonge fournie au-dessus d'une **nouvelle** cartouche filtrante CLARIS Smart.

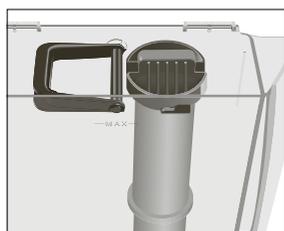
► Enfoncez la cartouche filtrante avec la rallonge dans le réservoir d'eau.

► 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 d'insérer/de remplacer la cartouche filtrante.

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



Le rinçage du filtre s'arrête automatiquement. L'écran d'accueil s'affiche.

Nettoyage de la machine

Après 180 préparations ou 80 rinçages à l'allumage, l'E8 demande un nettoyage.

ATTENTION

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

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

- i** Le programme de nettoyage dure environ 20 minutes.
- i** N'interrompez pas le programme de nettoyage. Cela 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 et un autre sous la buse mousse fine.
- ▶ Appuyez sur la touche « Suite ».
« Nettoyage machine », de l'eau coule de l'écoulement de café.
L'opération s'interrompt, « Ajouter pastille ».
- ▶ Ouvrez le couvercle de l'entonnoir de remplissage pour café moulu.
- ▶ Ajoutez une pastille de nettoyage JURA dans l'entonnoir de remplissage.
- ▶ Fermez le couvercle de l'entonnoir de remplissage.
- ▶ Appuyez sur la touche « Suite ».
« Nettoyage machine », de l'eau coule plusieurs fois de l'écoulement de café et de la buse mousse fine.
L'opération s'arrête automatiquement.
« Vider récipient marc de café »



- ▶ Videz le bac d'égouttage et le récipient à marc de café, puis remettez-les en place.
Le nettoyage est terminé. L'écran d'accueil s'affiche.

Détartrage de la machine L'E8 s'entartre au fil de son utilisation et demande automatiquement un détartrage. Le degré d'entartage dépend de la dureté de votre eau.

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

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

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

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

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

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

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

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

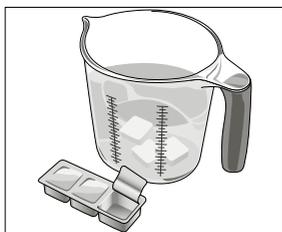
- ▶ Eliminez immédiatement les projections.

i Le programme de détartrage dure environ 40 minutes.

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

Condition : « **Detartrer 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 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 ».
« **Détartrage machine** », de l'eau coule plusieurs fois de la buse mousse fine.
L'opération s'interrompt, « **Videz le bac d'égouttage** ».
- ▶ Videz le bac d'égouttage et le récipient à marc de café, puis remettez-les en place.

« **Remplissez le réservoir d'eau** »

- ▶ Retirez le réservoir d'eau et rincez-le soigneusement.
- ▶ Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche et remettez-le en place.
- ▶ Placez un récipient sous l'écoulement de café et un autre sous la buse mousse fine.
- ▶ Appuyez sur la touche « Suite ».
« **Détartrage machine** », le cycle de détartrage se poursuit.
L'opération s'interrompt, « **Videz le bac d'égouttage** ».
- ▶ Videz le bac d'égouttage et le récipient à marc de café, puis remettez-les en place.
Le détartrage est terminé. 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 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
« Remplissez le réservoir d'eau »	Le réservoir d'eau est vide. Aucune préparation n'est possible.	► Remplissez le réservoir d'eau (voir Chapitre 3 « Fonctionnement quotidien – Remplissage du réservoir d'eau »).
« Vider récipient marc de café »	Le récipient à marc de café est plein. Aucune préparation n'est possible.	► Videz le récipient à marc de café et le bac d'égouttage (voir Chapitre 3 « Fonctionnement quotidien – Entretien quotidien »).
« Le bac d'égouttage est absent »	Le bac d'égouttage n'est pas correctement installé ou est absent. Aucune préparation n'est possible.	► Mettez le bac d'égouttage en place.
« Remplissez le réservoir à grains »	Le récipient à grains est vide. Vous ne pouvez pas préparer de spécialités de café ; la préparation d'eau chaude ou de lait est possible.	► Remplissez le récipient à grains (voir Chapitre 1 « Préparation et mise en service – Remplissage du récipient à grains »).
« Rinçage du système de lait »	L'E8 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 CLARIS Smart (voir Chapitre 5 « Entretien – Mise en place/remplacement du filtre »).
« Nettoyer appareil »	L'E8 demande un nettoyage.	► Effectuez le nettoyage (voir Chapitre 5 « Entretien – Nettoyage de la machine »).
« Détartrer appareil »	L'E8 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"> ▶ Nettoyez la buse mousse fine (voir Chapitre 5 « Entretien – Nettoyage de la buse mousse fine »). ▶ Démontez et rincez la buse mousse fine (voir Chapitre 5 « Entretien – Démontage et rinçage de la buse mousse fine Pro »).
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"> ▶ Réglez une finesse de mouture plus grossière (voir Chapitre 2 « Préparation – Réglage du broyeur »). ▶ Effectuez un détartrage (voir Chapitre 5 « Entretien – Détartrage de la machine »).
Il y a de la poudre de café sèche derrière le récipient à marc de café.	Les grains utilisés produisent un volume de café moulu supérieur à la moyenne.	▶ Réduisez l'intensité du café ou réglez une mouture plus fine (voir chapitre 4 « Réglages durables en mode de programmation – Modification des réglages produits »).
« 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 »).
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 l'E8 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 l'E8. Il vous servira à protéger votre machine en cas de transport.

Pour protéger l'E8 du gel pendant le transport, le système doit être vidangé.

Condition : l'écran d'accueil s'affiche (page « 2/3 »).

- ▶ Retirez le tuyau de lait de la buse mousse fine.
 - ▶ Placez un récipient sous la buse mousse fine.
 - ▶ Appuyez sur la touche « Mousse de lait ».
« Mousse de lait », de la vapeur chaude s'échappe de la buse mousse fine.
 - ▶ Retirez le réservoir d'eau et videz-le.
 - ▶ Appuyez plusieurs fois sur la touche « > » jusqu'à ce que « Quantité de lait » / « 60 s » s'affiche.
De la vapeur s'échappe de la buse mousse fine jusqu'à ce que le système soit vide.
« Remplissez le réservoir d'eau »
 - ▶ Appuyez sur la touche Marche/Arrêt .
- Votre E8 est éteinte.



Elimination

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



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

9 Caractéristiques techniques

Tension	220–240 V ~, 50 Hz
Puissance	1 450 W
Marque de conformité	CE
Pression de la pompe	statique, maximum 15 bar
Contenance du réservoir d'eau (sans filtre)	1,9 l
Contenance du récipient à grains	280 g
Contenance du récipient à marc de café	maximum 16 portions
Longueur du câble	1,1 m environ
Poids	9,8 kg environ
Dimensions (l × h × p)	28,0 × 34,6 × 44,4 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

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

10 Index

- A**
Adresses 44
- B**
Bac d'égouttage 4
Bluetooth 40
Broyeur
 Réglage du broyeur 19
Buse mousse fine
 Buse mousse fine Pro 4
 Démontage et rinçage 31
 Nettoyage 29
 Rinçage 28
Buse mousse fine Pro 4
 Démontage et rinçage 30
- C**
Câble secteur 4
Café 16
 Deux cafés 17
Café en poudre
 Café moulu 18
Café moulu 18
 Doseur pour café moulu 5
Cappuccino 15
Caractéristiques techniques 40
Cartouche filtrante CLARIS Smart
 Mise en place 32
 Remplacement 32
Chaud, lait 17
Connecter un appareil accessoire 14
Contacts 44
Couvercle
 Entonnoir de remplissage pour café moulu 4
 Réservoir d'eau 4
Couvercle protecteur d'arôme
 Récipient à grains avec couvercle protecteur d'arôme 4
- D**
Déclaration de conformité 44
Déclaration UE de conformité 44
Dépannage 38
Description des symboles 3
Détartrage
 Machine 34
 Réservoir d'eau 36
- Deux produits 17
Doseur pour café moulu 5
Double produit 17
Dureté de l'eau
 Détermination de la dureté de l'eau 11
 Réglage de la dureté de l'eau 25
- E**
Eau chaude 20
Ecoulement de café
 Ecoulement de café réglable en hauteur 4
Ecoulement de café réglable en hauteur 4
Elimination 39
Entonnoir de remplissage
 Entonnoir de remplissage pour café moulu 4
Entretien 28
 Entretien quotidien 21
 Entretien régulier 22
Entretien régulier 22
Espresso
 Deux espressi 17
Espresso 16
Espresso doppio 17
Extinction 22
Extinction automatique 25
- F**
Filtre
 Mise en place 32
 Remplacement 32
Finesse de mouture
 Sélecteur de finesse de mouture 4
Flat white 15
- H**
Hotline 44
- I**
Installation
 Installation de la machine 11
Internet 11
- J**
JURA
 Contacts 44
 Internet 11

- L**
- Lait
 - Raccordement du lait 14
 - Lait chaud 17
 - Langue 27
 - Latte macchiato 15
 - Liaison radio 10, 12, 14, 32, 40
- M**
- Machine
 - Détartrage 34
 - Entretien régulier 22
 - Extinction 22
 - Installation 11
 - Nettoyage 33
 - Rinçage 28
 - Maintenance
 - Entretien régulier 22
 - Messages sur le visuel 37
 - Mise en service, première 12
 - Mode d'emploi sommaire 11
 - Mode de programmation 23
 - Extinction automatique 25
 - Langue 27
 - Réglage de la dureté de l'eau 25
 - Rinçage du système de lait 26
 - Unité de quantité d'eau 26
 - Modification des réglages produits 23
 - Mousse de lait 17
- N**
- Nettoyage
 - Buse mousse fine 29
 - Machine 33
 - Récipient à grains 35
- P**
- Plate-forme pour tasses 4
 - Point de masse 40
 - Point de masse central 40
 - Port de service 5
 - Pour votre sécurité 6
 - Première mise en service 12
 - Préparation 15
 - Café 16
 - Café moulu 18
 - Cappuccino 15
 - Deux cafés 17
 - Deux espressi 17
 - Deux ristretti 17
 - Deux spécialités de café 17
 - Eau chaude 20
 - Espresso 16
 - Espresso doppio 17
 - Flat white 15
 - Lait 17
 - Latte macchiato 15
 - Mousse de lait 17
 - Ristretto 16
 - Thé vert 20
- Problème**
- Dépannage 38
- Q**
- Quantité d'eau
 - Adaptation durable de la quantité d'eau à la taille de la tasse 19
- R**
- Récipient à grains
 - Nettoyage 35
 - Récipient à grains avec couvercle protecteur d'arôme 4
 - Remplissage 11
 - Récipient à marc de café 4
 - Réglages
 - Réglages durables en mode de programmation 23
 - Réglages produits
 - Modification 23
 - Remplissage
 - Réservoir d'eau 21
 - Remplissage
 - Récipient à grains 11
 - Réservoir d'eau 4
 - Réservoir d'eau
 - Détartrage 36
 - Remplissage 21
 - Rinçage
 - Buse mousse fine 28
 - Machine 28
 - Rinçage du système de lait 26, 28
 - Rinçages
 - Rinçage du système de lait 28
 - Ristretto 16, 17
 - Deux ristretti 17
- S**
- Sécurité 6
 - Sélecteur de finesse de mouture 4
 - Service clients 44
 - Site Internet 11

Smart Connect 5, 14
Système de lait
 Buse mousse fine Pro 4

T

Téléphone 44
Thé vert 20
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 37

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.

- 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 E8 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 E8 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.