

jura®



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

Mode d'emploi E8/E80



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

Votre E8/E80

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES	4
Eléments de commande	8
1 Préparation et mise en service	10
JURA sur Internet.....	10
Installation de la machine	10
Remplissage du récipient à grains	10
Détermination de la dureté de l'eau.....	10
Première mise en service.....	11
Raccordement du lait	13
Connexion d'un appareil accessoire (par liaison radio).....	14
2 Préparation	15
Latte macchiato, cappuccino et autres spécialités de café au lait.....	16
Ristretto, espresso et café.....	17
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.....	20
Eau chaude.....	21
3 Fonctionnement quotidien	22
Remplissage du réservoir d'eau	22
Entretien quotidien.....	22
Entretien régulier	23
Extinction de la machine	23
4 Réglages durables en mode de programmation	25
Modification des réglages produits.....	26
Extinction automatique	27
Réglage de la dureté de l'eau.....	28
Rinçage du système de lait	28
Unité de quantité d'eau	29
Langue.....	29
5 Entretien	30
Rinçage de la machine	31
Rinçage de la buse mousse fine	31
Nettoyage de la buse mousse fine.....	31
Démontage et rinçage de la buse mousse fine Pro.....	33
Démontage et rinçage de la buse mousse fine.....	34
Mise en place/remplacement du filtre.....	35
Nettoyage de la machine.....	36
Détartrage de la machine.....	37
Nettoyage du récipient à grains	39
Détartrage du réservoir d'eau.....	40

6	Messages sur le visuel	41
7	Dépannage	42
8	Transport et élimination écologique	43
	Transport / Vidange du système.....	43
	Elimination	43
9	Caractéristiques techniques	44
10	Index	45
11	Contacts JURA / Mentions légales	48

Champ d'application

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

- E8
- E80

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

Description des symboles

Mises en garde



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



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



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



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



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

Symboles utilisés



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



Informations et conseils destinés à faciliter encore l'utilisation de votre E8.



Message sur le visuel

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

Respectez les précautions de sécurité fondamentales

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

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

Transmettez-les aux utilisateurs suivants.

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

Les personnes, y compris les enfants, qui

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

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

Instructions spécifiques au cordon d'alimentation

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

N'utilisez PAS de rallonge électrique.

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

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

⚠ AVERTISSEMENT



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

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

⚠ ATTENTION

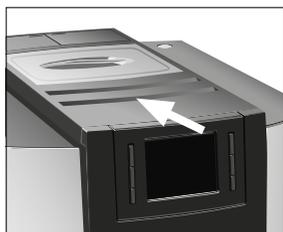
Cette machine est exclusivement réservée à un usage domestique. Hormis le nettoyage et la maintenance utilisateur, toutes les autres opérations doivent être effectuées par un représentant de service agréé :

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

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

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

AVIS



- Ne nettoyez jamais la machine avec une poudre abrasive ou des instruments durs.
- Vérifiez que les orifices d'aération sont dégagés.
- Ne retirez jamais le bac d'égouttage pendant la percolation. Retirez le bac d'égouttage uniquement lorsque la demande correspondante apparaît sur le visuel ou lorsque la machine est prête à l'emploi.

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

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

Éléments de commande

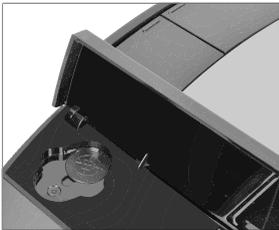


- | | | | |
|---|---|----|---|
| 1 | Couvercle de l'entonnoir de remplissage pour café moulu | 9 | Couvercle du sélecteur de finesse de mouture |
| 2 | Entonnoir de remplissage pour café moulu | 10 | Sélecteur de finesse de mouture |
| 3 | Réceptacle à grains avec couvercle protecteur d'arôme | 11 | 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 | Réceptacle 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

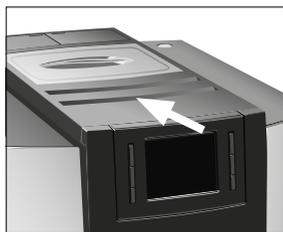


1 Préparation et mise en service

JURA sur Internet

Rendez-nous visite sur Internet (www.jura.com). Vous y trouverez 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

AVIS

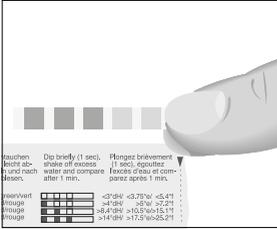
Les grains de café traités avec des additifs (par exemple du sucre), le café moulu ou le café lyophilisé endommagent le broyeur.

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

Détermination de la dureté de l'eau

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

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



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

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

Première mise en service

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

AVIS

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

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

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

Condition : le récipient à grains est rempli.

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

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 ».

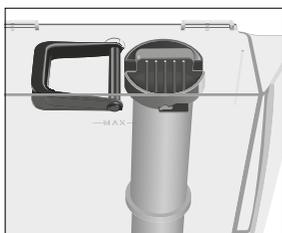
« Enregistré » apparaît brièvement sur le visuel.

« Placez le filtre »

▶ Placez un récipient (d'au moins 17 oz ou 500 ml) sous la buse mousse fine.

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

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



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

▶ Tournez la cartouche filtrante dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle s'enclenche avec un clic bien audible.

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

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

« Mode filtre » / « Enregistré »

« Rinçage du filtre », 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.

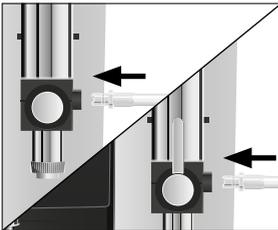
i Les produits que vous pouvez préparer s'affichent sur l'écran d'accueil. Appuyez sur la touche « > » pour afficher d'autres produits.

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 39–46 °F (4–8 °C). C'est pourquoi nous vous recommandons d'utiliser un refroidisseur de lait ou un récipient à lait isolant en inox.

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



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.

- 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 www.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

AVERTISSEMENT

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

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

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.

► 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.

2 Préparation



► Placez une tasse sous la buse mousse fine.

► Placez le levier de sélection de la buse mousse fine Pro sur la position Lait (position horizontale, 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.

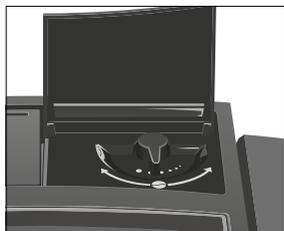
- AVIS** Si vous réglez la finesse de mouture avec le broyeur à l'arrêt, vous risquez d'endommager le sélecteur de finesse de mouture.
- ▶ Réglez la finesse de mouture uniquement lorsque le broyeur est en marche.

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

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

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.

- ▶ Evitez 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 **quotidienne-ment**.

AVIS

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

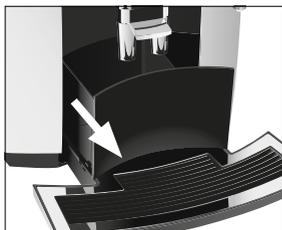
- ▶ Remplissez le réservoir d'eau uniquement avec de l'eau froide du robinet.
-
- ▶ Ouvrez le couvercle du réservoir d'eau.
 - ▶ Retirez le réservoir d'eau et rincez-le à l'eau froide.
 - ▶ Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche et remet- tez-le en place.
 - ▶ Fermez le couvercle du réservoir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

Entretien quotidien

Pour pouvoir profiter longtemps de votre E8 et garantir en perma- nence une qualité de café optimale, vous devez l'entretenir quoti- diennement.



- ▶ Sortez le bac d'égouttage.
- ▶ Videz le récipient à marc de café et le bac d'égouttage. Rin- cez-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.



3 Fonctionnement quotidien

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

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

Rubrique de programme	Sous-rubrique	Explication
« 1/5 »	« Nettoyage », « 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.
« 5/5 »	« Rinçage du système de lait »	▶ Modifiez le réglage du rinçage du système de lait.
	« Dureté de l'eau »	▶ Réglez la dureté de l'eau.

Modification des réglages produits

AVERTISSEMENT

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

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

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

Produit	Intensité du café	Quantité	Température
Ristretto, Espresso	8 niveaux	Café : 0.5 oz – 2.5 oz (15 ml – 80 ml)	Normale, élevée
Café, Café spécial	8 niveaux	Café : 0.5 oz – 8.0 oz (25 ml – 240 ml)	Normale, élevée
Espresso doppio	8 niveaux	Café : 0.5 oz – 2.5 oz (15 ml – 80 ml) (2 courses)	
Deux ristretti, deux espressi, deux cafés, deux cafés spéciaux	–	Café : la quantité réglée pour le produit individuel est doublée.	Comme pour le produit individuel
Cappuccino, flat white	8 niveaux	Café : 0.5 oz – 8.0 oz (25 ml – 240 ml) Lait : 3 s – 120 s	Normale, élevée
Latte macchiato	8 niveaux	Café : 0.5 oz – 8.0 oz (25 ml – 240 ml) Lait : 3 s – 120 s Pause : 0 s – 60 s	Normale, élevée
Espresso macchiato	8 niveaux	Café : 0.5 oz – 2.5 oz (15 ml – 80 ml) Lait : 3 s – 120 s	Normale, élevée
Portion de lait	–	Lait : 3 s – 120 s	–

Produit	Intensité du café	Quantité	Température
Eau chaude, eau pour thé vert	–	Eau : 0.5 oz – 15.0 oz (25 ml – 450 ml)	Basse, normale, élevée

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

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

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

AVERTISSEMENT

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

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

Votre 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.



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

Nettoyage de la buse mousse fine

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

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

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

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** » / « **Nettoyage du système de lait** »
- ▶ Appuyez sur la touche « **Démarrage** ».
- ▶ Appuyez sur la touche « **Suite** » / « **Nettoyage du système de lait** » / « **Détergent syst. lait** »
- ▶ Retirez le tuyau de lait du récipient à lait ou de la brique de lait.
- ▶ Versez du détergent pour système de lait dans le compartiment frontal du récipient (identifié par ☼) jusqu'au **repère inférieur**.
- ▶ Versez ensuite de l'eau jusqu'au **repère supérieur**.
- ▶ Placez le récipient sous la buse mousse fine.
- ▶ Si vous utilisez la buse mousse fine Pro, placez la molette de réglage sur la position Mousse de lait ☼.





- ▶ Reliez le tuyau de lait au récipient.

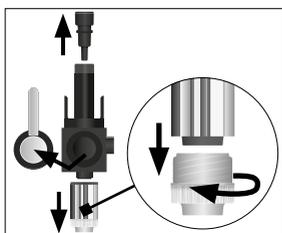
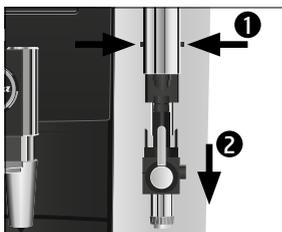
i Pour relier correctement le tuyau de lait au récipient, le tuyau de lait doit être équipé d'un raccord.

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

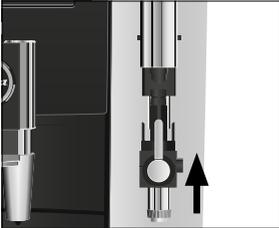
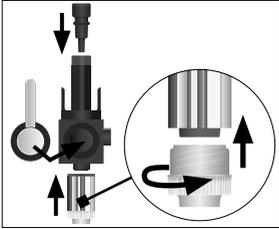
Démontage et rinçage de la buse mousse fine Pro

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 8.5 oz (250 ml) d'eau froide et un bouchon de détergent pour système de lait JURA. Rincez ensuite soigneusement les pièces constitutives.



- ▶ Réassemblez la buse mousse fine Pro.

i

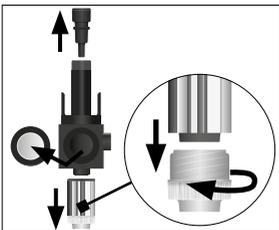
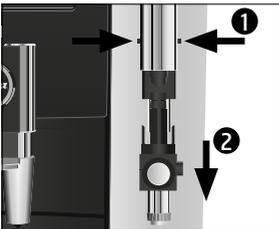
Pour garantir le fonctionnement optimal de la buse mousse fine Pro, assurez-vous que toutes les pièces sont montées correctement et solidement.

- ▶ Remontez la buse mousse fine Pro sur le système de lait.

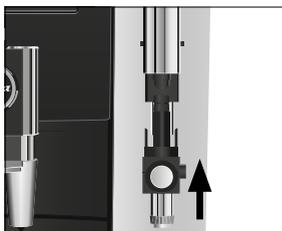
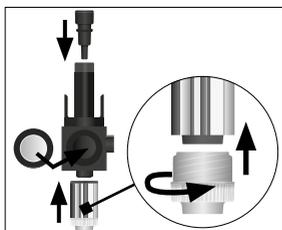
Démontage et rinçage de la buse mousse fine

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 8.5 oz (250 ml) d'eau froide et un bouchon de détergent pour système de lait JURA. Rincez ensuite soigneusement les pièces constitutives.



- ▶ Réassemblez la buse mousse fine.

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 détartrer votre E8 si vous utilisez la cartouche filtrante CLEARYL Smart.

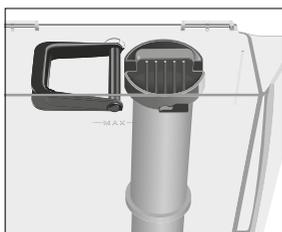
- i** Dès que la cartouche filtrante est épuisée (selon la dureté de l'eau réglée), l'E8 demande le remplacement du filtre.
- i** Les cartouches filtrantes CLEARYL Smart sont disponibles chez votre revendeur.

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 CLEARYL Smart.
- ▶ Enfoncez la cartouche filtrante avec la rallonge dans le réservoir d'eau.
- ▶ Tournez la cartouche filtrante dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle s'enclenche avec un clic bien audible.
- ▶ Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche et remettez-le en place.

« **Enregistré** » apparaît brièvement sur le visuel. La machine a détecté automatiquement que vous venez 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.

AVERTISSEMENT

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

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

AVERTISSEMENT

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

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

-  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 appareil » est affiché sur le visuel.

- ▶ Appuyez sur la touche « P:☼ ».
- ▶ Appuyez sur la touche « Démarrage ».
- ▶ Appuyez sur la touche « Suite ».
- « Vider récipient marc de café »



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

« **Nettoyage** »

- ▶ Placez un récipient sous l'écoulement de café.
- ▶ Appuyez sur la touche « **Suite** ».
- « **Nettoyage machine** », de l'eau coule de l'écoulement de café.

L'opération s'interrompt, « **Ajouter pastille** ».

- ▶ Ouvrez le couvercle de l'entonnoir de remplissage pour café moulu.

- ▶ Ajoutez une pastille de nettoyage JURA dans l'entonnoir de remplissage.

- ▶ Fermez le couvercle de l'entonnoir de remplissage.

- ▶ Appuyez sur la touche « **Suite** ».

« **Nettoyage machine** », de l'eau coule plusieurs fois de l'écoulement de café.

L'opération s'arrête automatiquement.

« **Vider récipient marc de café** »

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

Le nettoyage est terminé. L'écran d'accueil s'affiche.

Détartrage de la machine

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 CLEARYL Smart, aucune demande de détartrage n'apparaît.

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

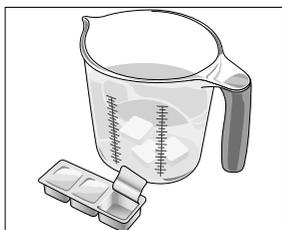
AVIS L'interruption du programme de détartrage peut entraîner une détérioration de la machine.

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

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

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 17 oz (500 ml) d'eau tiède. Cela peut prendre quelques minutes.
- ▶ Remplissez le réservoir d'eau vide avec la solution obtenue et remettez-le en place.

- ▶ Placez un récipient sous la buse mousse fine.
 - ▶ Appuyez sur la touche « Suite ».
 - « **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 CLEARYL Smart, retirez-la.
- ▶ Dissolvez 3 tablettes de détartrage JURA dans le réservoir d'eau complètement rempli.
- ▶ Laissez reposer le réservoir d'eau avec la solution de détartrage pendant plusieurs heures (par exemple pendant la nuit).
- ▶ Videz le réservoir d'eau et rincez-le soigneusement.
- ▶ Si vous utilisez une cartouche filtrante CLEARYL Smart, remettez-la en place.
- ▶ Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche et remettez-le en place.

6 Messages sur le visuel

Message	Cause/Conséquence	Mesure
« Remplissez le réservoir d'eau »	Le réservoir d'eau est vide. 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 CLEARYL 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 »).
« 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.



9 Caractéristiques techniques

Tension	120 V ~, 60 Hz
Puissance	1450 W
Marque de conformité	
Pression de la pompe	statique, maximum 15 bar
Contenance du réservoir d'eau (sans filtre)	64 oz (1.9 l)
Contenance du récipient à grains	10 oz (280 g)
Contenance du récipient à marc de café	maximum 16 portions
Longueur du câble	47 in. environ (1.2 m environ)
Poids	21.6 lb environ (9,8 kg environ)
Dimensions (l × h × p)	11 × 13.6 × 17.5 in. (28,0 × 34,6 × 44,4 cm)

Directives La machine est conforme aux directives suivantes :

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

10 Index

- A**
Adresses 48
- B**
Bac d'égouttage 8
Broyeur
 Réglage du broyeur 20
Buse mousse fine
 Buse mousse fine Pro 8
 Démontage et rinçage 34
 Nettoyage 31
 Rinçage 31
Buse mousse fine Pro 8
 Démontage et rinçage 33
- C**
Câble secteur 8
Café 17
 Deux cafés 17
Café en poudre
 Café moulu 18
Café moulu 18
 Doseur pour café moulu 9
Cappuccino 16
Caractéristiques techniques 44
Cartouche filtrante CLEARYL Smart
 Mise en place 35
 Remplacement 35
Chaud, lait 17
Connecter un appareil accessoire 14
Contacts 48
Couvercle
 Entonnoir de remplissage pour café moulu 8
 Réservoir d'eau 8
Couvercle protecteur d'arôme
 Récipient à grains avec couvercle protecteur d'arôme 8
- D**
Dépannage 42
Description des symboles 3
Détartrage
 Machine 37
 Réservoir d'eau 40
Deux produits 17
Doseur pour café moulu 9
Double produit 17
- Dureté de l'eau
 Détermination de la dureté de l'eau 10
 Réglage de la dureté de l'eau 28
- E**
Eau chaude 21
Écoulement de café
 Écoulement de café réglable en hauteur 8
Écoulement de café réglable en hauteur 8
Élimination 43
Entonnoir de remplissage
 Entonnoir de remplissage pour café moulu 8
Entretien 30
 Entretien quotidien 22
 Entretien régulier 23
Entretien régulier 23
Espresso
 Deux espressi 17
Espresso 17
Espresso doppio 17
Extinction 23
Extinction automatique 27
- F**
Filtre
 Mise en place 35
 Remplacement 35
Finesse de mouture
 Sélecteur de finesse de mouture 8
Flat white 16
- H**
Hotline 48
- I**
Important safeguards
 Safety 4
Installation
 Installation de la machine 10
Internet 10
- J**
JURA
 Contacts 48
 Internet 10
- L**
Lait
 Raccordement du lait 13
Lait chaud 17

10 Index

Langue 29
Latte macchiato 16
Liaison radio 14

M

Machine
Détartrage 37
Entretien régulier 23
Extinction 23
Installation 10
Nettoyage 36
Rinçage 31
Maintenance
Entretien régulier 23
Messages sur le visuel 41
Mise en service, première 11
Mode d'emploi sommaire 10
Mode de programmation 25
Extinction automatique 27
Langue 29
Réglage de la dureté de l'eau 28
Rinçage du système de lait 28
Unité de quantité d'eau 29
Modification des réglages produits 26
Mousse de lait 17

N

Nettoyage
Buse mousse fine 31
Machine 36
Récipient à grains 39

P

Plate-forme pour tasses 8
Port de service 9
Première mise en service 11
Préparation 15, 16
Café 17
Café moulu 18
Cappuccino 16
Deux cafés 17
Deux espressi 17
Deux ristretti 17
Deux spécialités de café 17
Eau chaude 21
Espresso 17
Espresso doppio 17
Flat white 16
Lait 17
Latte macchiato 16
Mousse de lait 17
Ristretto 17
Thé vert 21

Problème
Dépannage 42

Q

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

R

Récipient à grains
Nettoyage 39
Récipient à grains avec couvercle protecteur d'arôme 8
Remplissage 10
Récipient à marc de café 8
Réglages
Réglages durables en mode de programmation 25
Réglages produits
Modification 26
Remplissage
Réservoir d'eau 22
Remplissage
Récipient à grains 10
Réservoir d'eau 8
Réservoir d'eau
Détartrage 40
Remplissage 22
Rinçage
Buse mousse fine 31
Machine 31
Rinçage du système de lait 28, 31
Rinçages
Rinçage du système de lait 31
Ristretto 17
Deux ristretti 17

S

Safety
Important safeguards 4
Sélecteur de finesse de mouture 8
Service clients 48
Site Internet 10
Smart Connect 9, 14
Système de lait
Buse mousse fine Pro 8

T

Téléphone 48
Thé vert 21
Touche
Touche Marche/Arrêt 8
Transport 43

U

Unité de quantité d'eau 29

V

Vidange du système 43

Visuel 9

Visuel, messages 41

11 Contacts JURA / Mentions légales

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

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

@ Vous trouverez d'autres coordonnées de contact pour votre pays sur la page **www.jura.com**.

@ Si vous avez besoin d'aide pour utiliser votre machine, rendez-vous sur **www.jura.com/service**.

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 le lien de contact mentionné sur la page **www.jura.com**.

Copyright Ce mode d'emploi contient des informations protégées par un copyright. Il est interdit de photocopier ou de traduire ce mode d'emploi dans une langue étrangère sans l'accord écrit préalable de JURA Elektroapparate AG. Vous trouverez d'autres coordonnées de contact pour votre pays sur la page **www.jura.com**.