



E10 (NAA)

Mode d'emploi



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

en

es

fr

Votre E10

1	CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES (pour les États-Unis)	78
	Pour votre sécurité (pour le Canada)	81
2	Éléments de commande	84
3	Préparation et mise en service	86
	Installation de la machine	86
	Remplissage du récipient à grains	86
	Détermination de la dureté de l'eau	86
	Première mise en service	87
	JURA Cockpit : le tableau de bord de votre E10	88
	Raccordement du lait	88
	Connecter la machine à J.O.E.® - l'appli de JURA	88
	Coffee Timer	89
4	Préparation	89
	Univers de dégustation de votre E10	90
	Principes de base pour la préparation	90
	Espresso et café	90
	Flat White (univers de dégustation « Sweet Foam »)	91
	Café (univers de dégustation « Cold Brew »)	92
	Latte macchiato, cappuccino et autres spécialités de café au lait	92
	Americano et lungo	93
	Espresso doppio	93
	Café moulu	93
	Eau chaude	94
	Réglage du broyeur	94
	Modification des réglages produits	94
5	Fonctionnement quotidien	95
	Mise en marche et arrêt de la machine	95
	Remplissage du réservoir d'eau	95
	Actions d'entretien	96
6	Réglages machine	97
7	Entretien	98
	Rinçage de la machine	98
	Rinçage du système de lait	99
	Nettoyage du système de lait	99
	Démontage et rinçage de la buse mousse fine	100
	Mise en place/remplacement du filtre	101
	Nettoyage de la machine	102
	Détartrage de la machine	103
	Détartrage du réservoir d'eau	104
	Nettoyage du récipient à grains	104

8	Messages sur le visuel	105
9	Dépannage	106
10	Transport et élimination écologique	107
	Transport / Vidange du système	107
	Elimination	107
11	Caractéristiques techniques	107
12	Index	108
13	Contacts JURA / Mentions légales	112

1 CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES (pour les États-Unis)

Respect du mode d'emploi

Le non-respect du mode d'emploi peut entraîner des blessures graves ou des dommages matériels. Les consignes de sécurité sont donc identifiées de la façon suivante :



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

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

AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

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

AVIS

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

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.

- Eloignez les enfants.
- Ne touchez pas les pièces brûlantes. Utilisez les poignées ou les boutons fournis.

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.

Pour votre sécurité (pour le Canada)

Respect du mode d'emploi

Lisez entièrement ce mode d'emploi avant d'utiliser la machine et respectez-le scrupuleusement. Conservez ce mode d'emploi à proximité de la machine et remettez-le aux utilisateurs suivants.

Le non-respect du mode d'emploi peut entraîner des blessures graves ou des dommages matériels. Les consignes de sécurité sont donc identifiées de la façon suivante :

AVERTISSEMENT

Indique les situations qui peuvent entraîner des blessures graves ou présentent un danger de mort.

ATTENTION

Indique les situations qui peuvent entraîner des blessures légères.

ATTENTION

Indique les situations qui peuvent entraîner des dommages matériels.

Utilisation conforme

Cette machine est conçue pour un usage domestique. Elle sert exclusivement à préparer du café et à faire chauffer du lait. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.

Restriction du cercle d'utilisateurs

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.

Si vous utilisez une cartouche filtrante CLEARYL Smart+ ou un JURA Wi-Fi Connect, des liaisons radio sont établies. Vous trouverez des informations précises sur la bande de fréquence utilisée et la puissance d'émission maximale au chapitre « Caractéristiques techniques ».

Utilisation par les enfants

Les enfants doivent être en mesure d'identifier et de comprendre les risques d'une mauvaise utilisation :

- Maintenez les **enfants de moins de 8 ans** à distance de la machine ou surveillez-les en permanence.
- Les **enfants de plus de 8 ans** ne peuvent faire fonctionner la machine sans surveillance que s'ils ont reçu des explications quant à son utilisation sûre.

- 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.

Que faire en cas de détériorations

N'utilisez pas la machine ou son câble secteur si l'un ou l'autre présente des détériorations. Cela peut conduire à une électrocution aux conséquences mortelles.

- En cas de signes de détérioration, coupez l'alimentation électrique de la machine. Pour ce faire, éteignez la E10 à l'aide de la touche Marche/Arrêt . Débranchez ensuite la fiche secteur de la prise de courant.
- Si le **câble secteur enfichable** est abîmé, remplacez-le par un câble secteur JURA d'origine. Un câble secteur inadapté peut entraîner des dommages.
- Si vous devez faire **réparer la machine** et le **câble secteur fixe**, adressez-vous exclusivement à un centre de service agréé JURA. Des réparations incorrectes peuvent entraîner des dommages.

Eviter les détériorations

Voici comment éviter les détériorations de la machine et du câble secteur :

- N'utilisez pas la E10 et le câble secteur à proximité d'une surface chaude.
- Ne frottez pas le câble secteur contre des arêtes vives, ne le coincez pas.
- Ne laissez jamais le câble secteur pendre de manière lâche. Le câble secteur peut provoquer une chute ou être endommagé.
- Protégez la E10 des intempéries et du rayonnement solaire direct.
- Raccordez la E10 uniquement à la tension secteur indiquée sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sous la machine.
- Raccordez la E10 directement à une prise domestique. L'utilisation de multiprises ou de rallonges électriques présente un risque de surchauffe.
- N'employez pas de détergent alcalin ou contenant de l'alcool. Utilisez uniquement un chiffon doux avec un détergent non agressif.
- N'utilisez jamais de grains de cafés traités avec des additifs ou caramélisés.

- Ne remplissez le réservoir d'eau qu'avec de l'eau froide non gazeuse.
- 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.
- Utilisez exclusivement les produits d'entretien JURA d'origine. Les produits non expressément recommandés par JURA peuvent endommager votre E10.

Risque d'électrocution

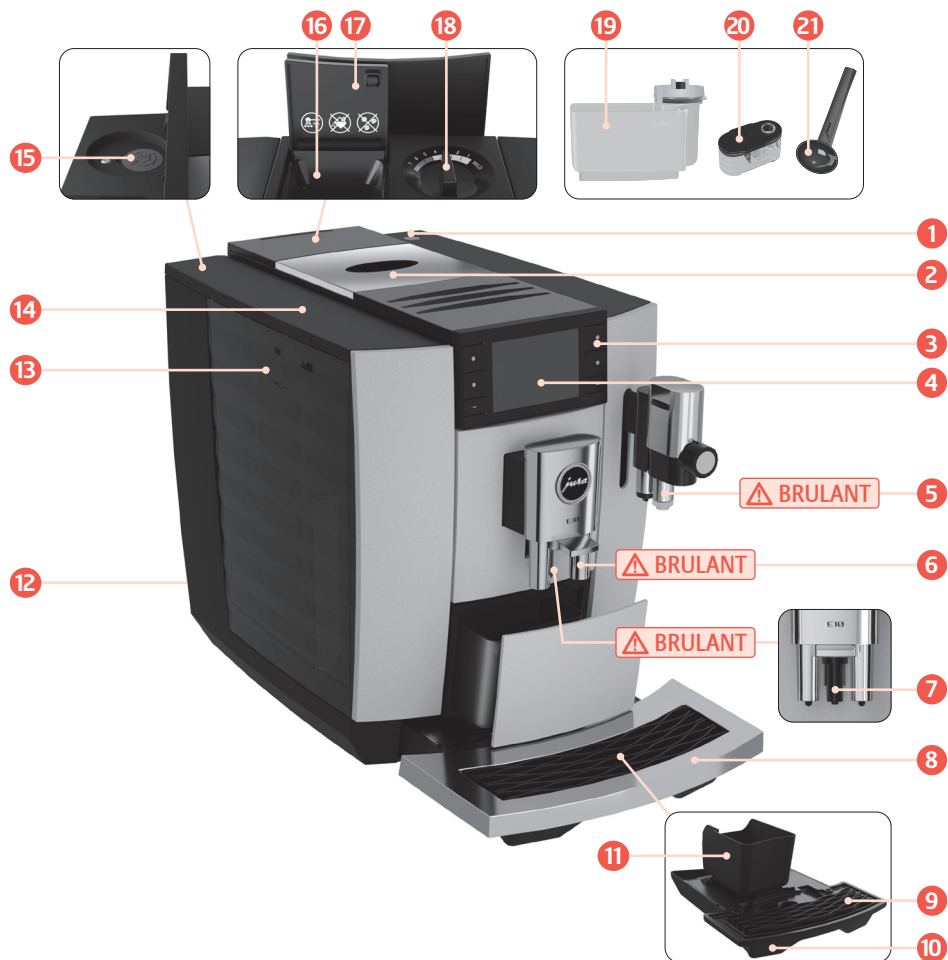
L'eau conduit le courant électrique. Ne mettez pas l'eau et l'électricité en contact :

- Ne touchez jamais la fiche secteur avec les mains mouillées.
 - Ne plongez pas la E10 et le câble secteur dans l'eau.
 - Ne mettez pas la E10 ni ses pièces constitutives au lave-vaisselle.
 - Avant d'effectuer des travaux de nettoyage, éteignez votre E10 à l'aide de la touche Marche/Arrêt . Essuyez votre E10 avec un chiffon humide, mais jamais mouillé, et protégez-la des projections d'eau permanentes. Il est interdit de nettoyer la E10 avec un jet d'eau.
- La E10 n'est pas conçue pour être posée sur une surface où un jet d'eau peut être utilisé.

Risque de brûlure et de blessure

- Ne touchez pas les écoulements pendant le fonctionnement. Utilisez les poignées prévues.
- Si vous le souhaitez, vous pouvez commander votre E10 à distance via un appareil mobile. Lors de la préparation d'un produit ou du lancement d'un programme d'entretien, assurez-vous de ne mettre personne en danger, par exemple en cas de contact avec les écoulements.
- Assurez-vous que la buse mousse fine est correctement montée et propre. Dans le cas contraire, la buse mousse fine ou certaines de ses pièces peuvent se détacher. Il existe un risque d'ingestion.

2 Éléments de commande



- ❶ Touche Marche/Arrêt 
- ❷ Récipient à grains avec couvercle protecteur d'arôme
- ❸ Touches variables (la fonction des touches varie selon les éléments affichés sur le visuel)
- ❹ Visuel
- ❺ Système de lait avec buse mousse fine
- ❻ Ecoulement de café réglable en hauteur
- ❼ Buse d'eau chaude
- ❽ Plate-forme pour tasses avec cache
- ❾ Insert pour le bac d'égouttage
- ❿ Bac d'égouttage
- ⓫ Récipient à marc de café
- ⓬ Câble secteur (fixe ou enfichable) (arrière de la machine)
- ⓭ Réservoir d'eau
- ⓮ Couvercle du réservoir d'eau
- ⓯ Port de service pour le JURA Wi-Fi Connect, disponible en option
- ⓰ Entonnoir de remplissage pour café moulu (amovible)
- ⓱ Couvercle
- ⓲ Sélecteur de finesse de mouture
- ⓳ Récipient pour le nettoyage du système de lait
- ⓴ Réservoir de sirop
- ⓵ Doseur pour café moulu

3 Préparation et mise en service

Installation de la machine

- Choisissez l'emplacement de votre E10 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.



- Placez la E10 sur une surface horizontale, insensible à l'eau.

Remplissage du récipient à grains

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

AVIS

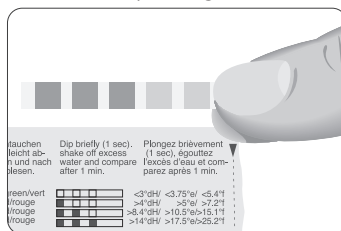
Les grains de café traités avec des additifs (par exemple du sucre), le café moulu ou le café lyophilisé endommagent le broyeur.

- Remplissez le récipient à grains uniquement de grains de café torréfiés non traités.
- Retirez le couvercle protecteur d'arôme.
- 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 connaissez la dureté de votre eau, passez directement à la section suivante. Si vous ne connaissez pas la dureté de votre eau, vous pouvez la déterminer :

- Tenez la languette de test Aquadur® pendant 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	None
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.

Condition : le récipient à grains est rempli.

- Pour les machines avec un câble secteur **enfichable** : Reliez le câble secteur à la machine.
- Branchez la fiche secteur dans une prise de courant.
- Appuyez sur la touche Marche/Arrêt  pour allumer la E10.
 - « Choose language »
- Appuyez sur la touche > ou < jusqu'à ce que la langue souhaitée s'affiche, par exemple « Français ».
- Appuyez sur la touche « Enregistrer ».
 - « Dureté de l'eau »

i La procédure pour déterminer la dureté de l'eau est décrite à la section précédente.

- Appuyez sur la touche > ou < pour modifier le réglage de la dureté de l'eau.
- Appuyez sur la touche « Enregistrer ».
 - « Placer le filtre »

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



- Retirez le réservoir d'eau et rincez-le à l'eau froide.
- Placez la rallonge fournie au-dessus de la 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.

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

3 Préparation et mise en service

« Remplissage du système », de l'eau coule de la buse d'eau chaude.

« Assistance »

i Vous trouverez en ligne de nombreuses informations complémentaires sur votre E10.

- ▶ Appuyez sur la touche « Suite ».
- « Rinçage machine »
- « Rinçage du système de lait »
- « Vider le bac d'égouttage »
- ▶ Videz le bac d'égouttage et remettez-le en place.



L'écran d'accueil s'affiche. Votre E10 est prête à l'emploi.

JURA Cockpit : le tableau de bord de votre E10

Pilotez votre E10 avec **JURA Cockpit**. Appuyez pendant **2 secondes environ** sur la touche     pour accéder au JURA Cockpit.

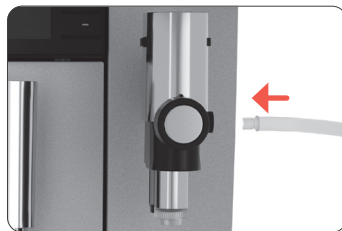


Symbole	Signification
	Rubrique « Entretien »
	Rubrique « Réglages machine »
	Mode filtre

Raccordement du lait

Votre E10 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.

- ▶ Retirez le capuchon protecteur de la buse mousse fine.
- ▶ Raccordez le tuyau de lait à la buse mousse fine.



i Le système de lait de votre E10 est équipé du raccord **HP3** et de l'écoulement de lait interchangeable **CX3**.

- ▶ Reliez l'autre extrémité du tuyau de lait à un récipient à lait ou un refroidisseur de lait.

Connecter la machine à J.O.E.® - l'appli de JURA

Vous pouvez connecter votre E10 à J.O.E.®, l'appli de JURA.



Condition : J.O.E.® est installée sur votre appareil mobile et vous êtes connecté à votre

réseau domestique. Le JURA Wi-Fi Connect, disponible en option, est inséré dans le port de service de votre E10 (vous devez arrêter et remettre en marche votre E10 après avoir inséré le JURA Wi-Fi Connect).

- ▶ Appuyez **pendant 2 secondes environ** sur la touche     pour accéder au JURA Cockpit.
- ▶ Appuyez sur la touche .
- ▶ Appuyez plusieurs fois sur la touche > jusqu'à ce que la rubrique « **Connecter à J.O.E.** » s'affiche.
- ▶ Appuyez sur la touche « **Connecter à J.O.E.** ».
- ▶ Appuyez sur la touche « **Connexion** » et suivez les instructions sur le visuel et dans J.O.E.®.

Coffee Timer

En combinaison avec l'application JURA J.O.E.®, le Coffee Timer vous offre votre café favori à l'heure qui vous convient. Il est possible de programmer la préparation jusqu'à 16 heures à l'avance.

Lorsque vous utilisez le Coffee Timer, veuillez tenir compte des points suivants :

- La E10 démarre la préparation **automatique-ment** à l'heure que vous avez programmée. Assurez-vous qu'aucune personne ni aucun animal domestique ne se trouve à proximité immédiate des écoulements à ce moment-là. Il existe un risque de brûlure.
- Veillez à ce que la E10 soit correctement préparée (réservoir d'eau et récipient à grains remplis) et que toutes les pièces soient correctement montées.
- Placez le verre ou la tasse sous le bon écoulement.
- Lors de la préparation d'une spécialité de café au **lait** :
 - Assurez-vous que le tuyau de lait est correctement raccordé.

- Utilisez un refroidisseur de lait (par ex. le JURA Cool Control) et vérifiez que le refroidisseur contient suffisamment de lait.
- Ne laissez pas le lait dans un récipient non réfrigéré pendant une période prolongée. Le lait non réfrigéré peut se détériorer rapidement.

4 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.

Appuyez sur la touche >, pour afficher les **autres pages** de l'écran d'accueil.



Spécialités:

Page ● ○ ○

« Espresso »

« Café »

« Americano »

« Cappuccino »

Page ○ ● ○

« Cortado »

« Flat White »

« Mousse de lait »

« Latte macchiato »

en

es

fr

Page ○ ○ ●

« Espresso macchiato » « Espresso doppio »
 « Lungo » « Eau chaude »

Univers de dégustation de votre E10

Choisissez entre quatre univers de dégustation pour préparer les spécialités de votre E10. Appuyez sur la touche  **S** pour accéder à la sélection des univers de dégustation:

-  « Hot Brew classique »
 - Le produit est préparé chaud avec le procédé de percolation classique.
-  « Light Brew »
 - Le produit est préparé avec moins de poudre et une température de percolation réduite, il est donc prêt à consommer et plus facile à digérer.
- **S** « Sweet Foam »
 - Le produit est préparé avec de la mousse de lait sucrée. Utilisez à cet effet le réservoir à sirop fourni.
-  « Cold Brew »
 - Le produit est préparé avec le Cold Extraction Process : l'extraction s'effectue avec de l'eau froide pulsée à haute pression.

Principes de base pour la préparation

Objectif	Marche à suivre
Modifier l'intensité du café pour un produit individuel	Appuyez sur la touche < ou > pendant le broyage.
Modifier la quantité d'un produit individuel	Appuyez sur la touche < ou > pendant la préparation.

Objectif	Marche à suivre
Enregistrer durablement la quantité d'un produit individuel	Appuyez sur la touche « Enregistrer » juste après la préparation
Modifier durablement la quantité, l'intensité de café et la température d'un produit	Appuyez pendant 2 secondes sur la touche du produit et effectuez les réglages souhaités.
Afficher d'autres produits	Appuyez sur la touche > pour afficher la page de produits suivante.
Préparer deux spécialités de café (pour un café et un espresso)	Appuyez 2 fois sur la touche de préparation dans un délai de 2 secondes.
Arrêter la préparation	Appuyez sur la touche ✕

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. Vous pouvez vous procurer un chauffe-tasses JURA chez votre revendeur agréé.

Espresso et café

Exemple : Café

- Placez une tasse sous l'écoulement de café.



- Appuyez sur la touche « **Café** » (à la page ●○○○).
- La quantité d'eau préréglée pour le café coule dans la tasse.

Flat White (univers de dégustation « Sweet Foam »)

- i** Vous pouvez préparer toutes les spécialités au lait avec une **mousse de lait sucrée**. Pour cela, passez à l'univers de dégustation « Sweet Foam » et utilisez le réservoir à sirop fourni.

Exemple : Flat white

Condition : Le lait est raccordé à la buse mousse fine.

- Appuyez sur la touche ⚙️❄️🍷**S** pour accéder à la sélection des univers de dégustation.
 - Appuyez sur la touche « **Sweet Foam** ».
- L'écran d'accueil de l'univers de dégustation « Sweet Foam » s'affiche.
- Retirez le couvercle du réservoir de sirop.



- Remplissez le réservoir de sirop jusqu'au premier, deuxième ou troisième trait, selon l'intensité souhaitée.
 - Fermez le réservoir de sirop.
 - Appuyez sur la touche « **Flat White** ».
- « Retirez la buse mousse fine et insérez le réservoir de sirop. »

- Retirez la partie inférieure de la buse mousse fine.



- Raccordez le réservoir de sirop à la buse mousse fine.



- Placez une tasse sous la buse mousse fine.
 - Appuyez sur « **Suite** ».
- Les quantités préréglées de café et de mousse de lait coulent dans la tasse.
- « Retirez le réservoir de sirop pour le nettoyer et insérez la buse mousse fine. »
- Retirez le réservoir de sirop et rincez-le soigneusement sous l'eau courante.

- i** Le réservoir de sirop et son couvercle peuvent passer au lave-vaisselle.

- Remettez la partie inférieure de la buse mousse fine en place.
- Appuyez sur « **Suite** ».

- i** Le système de lait est **automatiquement rincé 15 minutes** après la préparation. Par conséquent, placez toujours un récipient sous la buse mousse fine après avoir préparé du lait.

4 Préparation

Pour garantir le bon fonctionnement de la buse mousse fine, vous devez obligatoirement la nettoyer **quotidiennement** si vous avez préparé du lait (voir chapitre 7 « Entretien – Nettoyage du système de lait »).

Café (univers de dégustation « Cold Brew »)

- i** Vous pouvez préparer la plupart des spécialités en **Cold Brew**. Pour cela, passez à l'univers de dégustation « Cold Brew ».

Exemple : Café Cold Brew

- Versez de l'eau **froide** dans le réservoir d'eau.

- i** La température de l'eau dans le réservoir d'eau a une influence sur le résultat de percolation. Utilisez de l'eau froide du robinet.

- Ajoutez des glaçons dans un verre selon vos souhaits.
- Placez le verre sous l'écoulement de café.



- Appuyez sur la touche    pour accéder à la sélection des univers de dégustation.
- Appuyez sur la touche « **Cold Brew** ». L'écran d'accueil de l'univers de dégustation « Cold Brew » s'affiche.
- Appuyez sur la touche « **Café** ».

- i** Pour préparer une **spécialité de café Cold Brew**, la finesse de mouture doit être réglée sur **doux**. Si la finesse de mouture est réglée sur « INTENSE », la machine vous demande de placer le sélecteur de finesse de mouture sur « MILD ».

La quantité d'eau prérégulée pour le café coule dans le verre.

Latte macchiato, cappuccino et autres spécialités de café au lait

Voici les spécialités de café au lait que votre E10 prépare par simple pression d'une touche :

- Cappuccino
- Cortado
- Flat white
- Latte macchiato
- Espresso macchiato

Exemple : Latte macchiato

Condition : Le lait est raccordé à la buse mousse fine.

- Placez un verre sous la buse mousse fine.



- Appuyez sur la touche « **Latte macchiato** » (à la page   .

La quantité de mousse de lait prérégulée 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.

La quantité d'eau préréglée pour l'espresso coule dans le verre.

- i** Le système de lait est **automatiquement** rincé **15 minutes** après la préparation. Par conséquent, placez toujours un récipient sous la buse mousse fine après avoir préparé du lait.

Pour garantir le bon fonctionnement de la buse mousse fine, vous devez obligatoirement la nettoyer **quotidiennement** si vous avez préparé du lait (voir chapitre 7 « Entretien – Nettoyage du système de lait »).

Americano et lungo

Pour l'americano et le lungo, la E10 mélange le café à de l'eau chaude selon une méthode de préparation spéciale, afin de créer une spécialité de café ample en bouche et particulièrement digeste. Vous pouvez modifier la quantité d'eau ajoutée (voir chapitre 4 « Préparation – Modification des réglages produits »).

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.

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.

Principes de base concernant le café moulu :

- Ne versez jamais plus de deux doses rases de café moulu.
- N'utilisez pas de café moulu trop fin. Le système pourrait se boucher et le café coulerait alors goutte à goutte.

- Si vous n'avez pas versé suffisamment de café moulu, « **Pas assez de café moulu** » s'affiche et la E10 interrompt l'opération.
- La spécialité de café souhaitée doit être préparée dans la minute suivant le remplissage du café moulu. Sinon, la E10 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 : Préparation d'un espresso à partir de café moulu

- Placez une tasse à espresso sous l'écoulement de café.
- Ouvrez le couvercle situé à l'arrière du récipient à grains.
- Ouvrez le couvercle de l'entonnoir de remplissage pour café moulu.



- Versez la quantité souhaitée de café moulu dans l'entonnoir de remplissage (max. 2 doses rases).

- i** La quantité de café moulu vous permet de contrôler l'intensité et l'arôme de la spécialité de café selon vos préférences personnelles.

- Fermez les couvercles.
- Appuyez sur la touche « **Espresso** » (à la page ●○○).

La quantité d'eau préréglée pour l'espresso coule dans la tasse.

Eau chaude

⚠ ATTENTION

Risque de brûlure par projection d'eau chaude.

- Évitez le contact direct avec la peau.
- Placez une tasse sous la buse d'eau chaude.



- Appuyez sur la touche « Eau chaude » (à la page ○○●).
- La quantité d'eau préréglée coule dans la tasse.

Réglage du broyeur

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

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.

- Ouvrez le couvercle situé à l'arrière du récipient à grains.
- Placez le sélecteur de finesse de mouture dans la position souhaitée.



- Fermez le couvercle.

Modification des réglages produits

Appuyez sur la touche d'un produit pendant **2 secondes environ** pour accéder aux possibilités de réglage :

- « Réglages produits » : Effectuez des réglages personnels comme l'intensité du café, la quantité d'eau, etc.
- « Modifier l'emplacement » : Remplacez les produits figurant sur l'écran d'accueil par vos favoris.

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

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

- Appuyez pendant **2 secondes environ** sur la touche « Café ».
 - Appuyez sur la touche « Réglages produits ».
- « Intensité du café »

i Différents réglages sont possibles en fonction du produit sélectionné. Appuyez sur la touche ◀ ou ▶ pour naviguer à travers les différentes possibilités de réglage.

- Appuyez sur la touche > ou < pour modifier le réglage.
- Appuyez sur la touche « Enregistrer ».
- Appuyez deux fois sur la touche ✕ pour revenir à l'écran d'accueil.

5 Fonctionnement quotidien

Mise en marche et arrêt de la machine

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



- Appuyez sur la touche Marche/Arrêt .

« Rinçage machine »

Votre E10 est allumée ou éteinte.

- i** A l'arrêt de la machine, le système n'est rincé que si vous avez préparé une spécialité de café.
- i** Si vous avez préparé du lait avant d'éteindre la machine, celle-ci vous demande d'effectuer un nettoyage du système de lait (« Nettoyage du système de lait »). Le processus d'arrêt se poursuit automatiquement au bout de 30 secondes.

Remplissage du réservoir d'eau

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

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.

- 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.

Actions d'entretien

Une qualité de café optimale dépend de nombreux facteurs. L'entretien régulier de votre E10 est une condition importante. Exécutez les actions suivantes :

Action d'entretien	tous les jours	en cas de besoin	Remarque
Vider le bac d'égouttage et le récipient à marc de café, puis les rincer à l'eau chaude (l'insert pour le bac d'égouttage, le bac d'égouttage et le récipient à marc de café passent au lave-vaisselle.)	▪		Videz toujours le récipient à marc de café lorsque la machine est allumée. Sinon, le compteur de marc de café n'est pas réinitialisé.
Nettoyer le système de lait (en le démontant et en le rinçant s'il est très encrassé)		▪	Voir chapitre 7 « Entretien – Nettoyage du système de lait ». Nous vous recommandons de démonter et de rincer la buse mousse fine une fois par semaine (voir chapitre 7 « Entretien – Démontage et rinçage de la buse mousse fine »).
Rincer le tuyau de lait	▪		
Rincer le réservoir d'eau	▪		
Essuyer la surface de la machine avec un chiffon doux (chiffon en micro-fibre, par exemple), humide et propre	▪		
Remplacer le tuyau de lait avec raccord HP3		tous les 3 mois environ	
Remplacer l'écoulement de lait interchangeable CX3		tous les 3 mois environ	
Nettoyer les parois intérieures du réservoir d'eau avec une brosse		▪	
Nettoyer la plate-forme pour tasses (dessus/dessous)		▪	
Nettoyer soigneusement le bac d'égouttage et le récipient à marc de café		▪	

i Vous trouverez également des informations sur l'entretien de votre E10 dans la rubrique « Entretien »  sous la rubrique de programme « Informations ».

6 Réglages machine

Appuyez **pendant 2 secondes environ** sur la touche    **S** pour accéder au JURA Cockpit. Dans la rubrique « Réglages machine » , vous pouvez effectuer les réglages suivants :

Rubrique de programme	Explication
Page    	
« Langue »	Régler la langue
« Dureté de l'eau »	Régler la dureté de l'eau utilisée (de 1 °dH à 30 °dH) pour éviter l'entartrage de votre machine
« Extinction après »	Régler l'arrêt automatique pour économiser l'énergie (la machine s'éteint au bout de 15 minutes, 30 minutes ou 1 à 9 heures après la dernière action). Si vous prolongez le délai de mise hors circuit, vous consommerez plus d'énergie. Consommation d'énergie de la E10 à l'arrêt : 0 watt
« Sélection monde »	Définir si la sélection de l'univers de dégustation doit être demandé après chaque mise en marche
Page    	
« Unités »	Régler l'unité de quantité d'eau (ml ou oz)
« Rinçage du système de lait »	Automatique : le rinçage du système de lait se lance automatiquement 15 minutes après la préparation d'une spécialité de café au lait. Manuel : le rinçage du système de lait peut être lancé manuellement depuis le tableau de bord, dans la rubrique  .
« Instructions »	Afficher les indications relatives à l'utilisation du réservoir à sirop (actif/inactif)
« Quality Assistant »	Le Quality Assistant vous aide dans l'utilisation et l'entretien de votre E10 - pour une longue durée de vie et une qualité de café toujours optimale (actif/inactif)
Page    	
« Configuration standard »	Rétablir la configuration standard de votre E10 (ensuite, la machine s'éteint)
« Version »	Consulter la version du logiciel
« Compteur de préparations »	Consulter le compteur de préparations
« Compteur d'entretien »	Consulter le compteur d'entretien
Page    	
« Vidanger du système »	Vidanger le système pour protéger la E10 du gel pendant le transport (voir chapitre 10 « Transport et élimination écologique – Transport / Vidange du système »)

Rubrique de programme	Explication
S'affiche sur la page ○ ○ ● ○ si vous utilisez le JURA Wi-Fi Connect	
« Connecter au refroidisseur de lait »	Etablir ou couper la connexion radio entre votre E10 et le refroidisseur de lait Cool Control
« Connecter à J.O.E. »	Etablir ou couper la connexion radio entre votre E10 et l'appli JURA (J.O.E.®) (voir chapitre 3 « Préparation et mise en service – Connecter la machine à J.O.E.® - l'appli de JURA »)

7 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.

Principes de base concernant l'entretien :

- Appuyez **pendant 2 secondes environ** sur la touche     S pour accéder au JURA Cockpit. Pour piloter l'entretien de votre E10, utilisez la rubrique .
- Le tableau de bord JURA Cockpit de votre E10 affiche les programmes d'entretien à exécuter sous la forme de messages sur

fond rouge. Appuyez sur la touche du message correspondant pour accéder directement au programme d'entretien. Une barre à l'intérieur des messages indique les programmes d'entretien que vous devrez bientôt exécuter sur votre E10.

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

Rinçage de la machine

Vous pouvez lancer le rinçage café manuellement à tout moment.

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

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



- ▶ Appuyez **pendant 2 secondes environ** sur la touche    S pour accéder au JURA Cockpit.
- ▶ Appuyez sur la touche .
- ▶ Appuyez sur la touche « Rinçage café » pour lancer le cycle de rinçage.
« Rinçage machine »
L'opération s'arrête automatiquement.

Rinçage du système de lait

La E10 demande un rinçage du système de lait après chaque préparation de lait.

Vous pouvez définir dans les réglages machine si le rinçage du système de lait doit se faire manuellement ou s'il doit être déclenché automatiquement 15 minutes après la préparation (voir chapitre 6 « Réglages machine »).

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

- Placez un récipient sous la buse mousse fine.



- Appuyez **pendant 2 secondes environ** sur la touche pour accéder au JURA Cockpit.
- Appuyez sur la touche .
- Appuyez sur la touche « **Rinçage du système de lait** » pour lancer le cycle de rinçage. La buse mousse fine est en cours de rinçage. L'opération s'arrête automatiquement.

Nettoyage du système de lait

Pour garantir le bon fonctionnement de la buse mousse fine et pour des raisons d'hygiène, vous devez obligatoirement la nettoyer **quotidennement** 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, utilisez le récipient fourni.

Condition : « **Nettoyage du système de lait** » est affiché dans le Cockpit.

- Appuyez **pendant 2 secondes environ** sur la touche pour accéder au JURA Cockpit.
- Appuyez sur la touche « **Nettoyage du système de lait** ».
- Appuyez sur la touche « **Démarrage** ». « **Nettoyage du système de lait** » / « **Ajouter le détergent pour système de lait** »
- Retirez le tuyau de lait du récipient à lait ou du refroidisseur de lait.

7 Entretien

- ▶ Versez une dose de détergent pour système de lait dans le récipient pour le nettoyage du système de lait.



- ▶ Placez le récipient sous l'écoulement de café et la buse mousse fine.
- ▶ Poussez la buse mousse fine vers le bas jusqu'à la butée pour la raccorder solidement au récipient.



- ▶ 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 HP3.

- ▶ Appuyez sur la touche « **Démarrage** ». La buse mousse fine et le tuyau de lait sont nettoyés. L'opération s'arrête automatiquement.

Démontage et rinçage de la buse mousse fine

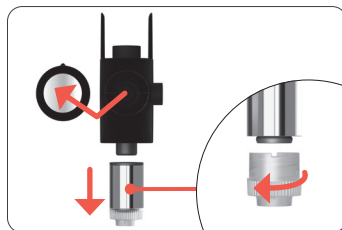
Si la buse mousse fine ne produit pas assez de mousse de lait ou provoque des éclaboussures de lait, elle est peut-être encrassée. Dans ce cas, démontez et rincez la buse mousse fine.

- i** Nous vous recommandons de démonter et de rincer la buse mousse fine une fois par semaine

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

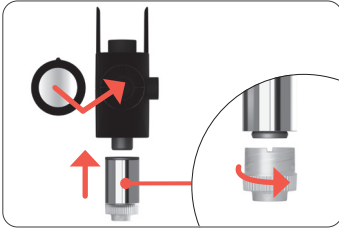


- ▶ Désassemblez la buse mousse fine.



- ▶ 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 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

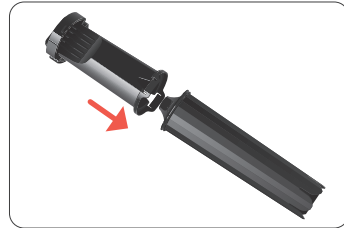
Dès que la cartouche filtrante est épuisée (selon la dureté de l'eau réglée), la E10 demande le remplacement du filtre.

- i** Vous n'avez plus besoin de détartre votre E10 si vous utilisez la cartouche filtrante CLEARYL Smart+.
- i** Les cartouches filtrantes CLEARYL Smart+ sont disponibles chez votre revendeur.

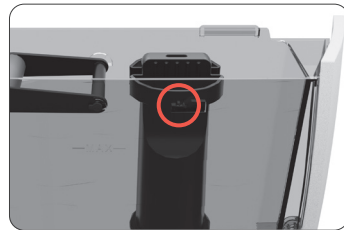
Condition : L'écran d'accueil s'affiche. (Ou « Mode filtre » s'affiche sur le tableau de bord JURA Cockpit si le filtre utilisé est épuisé.)

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

- Tournez la cartouche filtrante dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-la du réservoir d'eau avec la rallonge.
- Placez la rallonge au-dessus d'une **nouvelle** cartouche filtrante CLEARYL Smart+.



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



- Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche et remettez-le en place. La machine détecte automatiquement que vous venez de mettre en place/remplacer la cartouche filtrante. « Rinçage du filtre », l'eau coule directement dans le bac d'égouttage.

Nettoyage de la machine

Après 180 préparations ou 80 rinçages à l'allumage, la E10 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.

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 : « Nettoyage » est affiché dans le Cockpit.

- Remplissez le réservoir d'eau.
- Appuyez **pendant 2 secondes environ** sur la touche    **S** pour accéder au JURA Cockpit.
- Appuyez sur la touche « Nettoyage ».
- Appuyez sur la touche « Démarrage ».
- « Vider le bac d'égouttage »
- Videz le bac d'égouttage et le récipient à marc de café, puis remettez-les en place.
- Placez un récipient sous l'écoulement de café et un autre sous la buse mousse fine.



« Nettoyage machine »

L'eau s'écoule de l'écoulement de café et directement dans le bac d'égouttage. L'opération s'interrompt, « Ajouter pastille ».

- Ouvrez le couvercle situé à l'arrière du récipient à grains.
- Ouvrez le couvercle de l'entonnoir de remplissage pour café moulu.
- Ajoutez une pastille de nettoyage JURA dans l'entonnoir de remplissage.



- Fermez les couvercles.
- De l'eau s'écoule plusieurs fois de l'écoulement de café, de la buse mousse fine et directement dans le bac d'égouttage.

« Vider le bac d'égouttage »

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

Détartrage de la machine

La E10 s'entartre au fil de son utilisation et demande automatiquement un détartrage. Le degré d'entartrage dépend de la dureté de votre eau.

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

AVIS

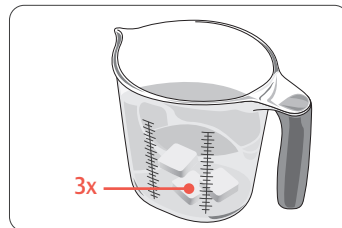
L'interruption du programme de détartrage peut entraîner une détérioration de la machine.

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

- i** Le programme de détartrage dure environ 20 minutes.
- i** Les tablettes de détartrage JURA sont disponibles chez votre revendeur agréé.
- i** Le contact avec le détartrant peut entraîner une détérioration des surfaces fragiles (par exemple marbre). Éliminez immédiatement les projections.

Condition : « **Détartrage** » est affiché dans le Cockpit.

- Appuyez **pendant 2 secondes environ** sur la touche  **S** pour accéder au JURA Cockpit.
- Appuyez sur la touche « **Détartrage** ».
- Appuyez sur la touche « **Démarrage** ».
- « **Vider le bac d'égouttage** »
- Videz le bac d'égouttage et le récipient à marc de café, puis remettez-les en place.
- « **Ajouter produit** » / « **500 ml** »
- Retirez le réservoir d'eau et videz-le.
- Dissolvez entièrement 3 tablettes de détartrage JURA dans un récipient contenant 17 oz (500 ml) d'eau. Cela peut prendre quelques minutes.



- Remplissez le réservoir d'eau **vide** avec la solution obtenue et remettez-le en place.

- Placez un récipient sous la buse d'eau chaude et un autre sous la buse mousse fine.



- Appuyez sur la touche « Suite ».
De l'eau coule à plusieurs reprises de la buse d'eau chaude et de la buse mousse fine.
« Vider le bac d'égouttage ».
- Videz le bac d'égouttage et le récipient à marc de café, puis remettez-les en place.
« Rincer le réservoir d'eau » / « Remplir réservoir d'eau »
- Videz les récipients et remettez-les sous la buse d'eau chaude et la buse de mousse fine.



- Retirez le réservoir d'eau et rincez-le soigneusement.
- Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche et remettez-le en place.
- Appuyez sur la touche « Suite ».
De l'eau coule à plusieurs reprises de la buse d'eau chaude et de la buse mousse fine.
« Vider le bac d'égouttage »
- Videz le bac d'égouttage et le récipient à marc de café, puis remettez-les en place.

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

Détartrage du réservoir d'eau

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

- Retirez le réservoir d'eau.
- Si vous utilisez une cartouche filtrante 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.

Nettoyage du récipient à grains

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

Condition : « Remplir récipient 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.

8 Messages sur le visuel

Messages sur l'écran d'accueil

Message	Cause/Conséquence	Mesure
« Remplir réservoir d'eau »	Le réservoir d'eau est vide. Aucune préparation n'est possible.	► Remplissez le réservoir d'eau (voir chapitre 5 « Fonctionnement quotidien – Remplissage du réservoir d'eau »).
« Vider marc » / « Vider le bac d'égouttage »	Le récipient à marc de café est plein. / Le bac d'égouttage est plein. Aucune préparation n'est possible.	► Videz le récipient à marc de café et le bac d'égouttage (voir chapitre 5 « Fonctionnement quotidien – Actions d'entretien »).
« Cuve manque »	Le bac d'égouttage n'est pas correctement installé ou est absent. Aucune préparation n'est possible.	► Mettez le bac d'égouttage en place.
« Remplir récipient 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 3 « Préparation et mise en service – Remplissage du récipient à grains »).
« 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.

Messages sur le JURA Cockpit

Message	Cause/Conséquence	Mesure
Le symbole du filtre  est allumé en rouge. « Mode filtre »	La cartouche filtrante est usagée.	► Remplacez la cartouche filtrante CLEARYL Smart+ (voir chapitre 7 « Entretien – Mise en place/remplacement du filtre »).
« Nettoyage »	La E10 demande un nettoyage.	► Effectuez le nettoyage (voir chapitre 7 « Entretien – Nettoyage de la machine »).
« Détartrage »	La E10 demande un détartrage.	► Effectuez un détartrage (voir chapitre 7 « Entretien – Détartrage de la machine »).
« Nettoyage du système de lait »	La E10 demande un nettoyage du système de lait.	► Effectuez un nettoyage du système de lait (voir chapitre 7 « Entretien – Nettoyage du système de lait »).

9 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 7 « Entretien – Nettoyage du système de lait »). ▸ Démontez et rincez la buse mousse fine (voir chapitre 7 « Entretien – Démontage et rinçage de la buse mousse fine »).
Le café coule goutte à goutte lors de la préparation de café.	Le café est moulu trop fin et bouche le système.	▸ Réglez une finesse de mouture plus grossière (voir chapitre 4 « Préparation – Réglage du broyeur »).
	La dureté de l'eau n'a peut-être pas été réglée correctement.	▸ Effectuez un détartrage (voir chapitre 7 « 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 « Préparation – Modification des réglages produits »).
La buse mousse fine ne laisse échapper que peu d'eau ou de vapeur, voire pas du tout. La pompe émet un bruit très faible.	Le raccord de la buse mousse fine est peut-être bouché par des résidus de lait ou des fragments de calcaire qui se sont dissous pendant le détartrage.	<ul style="list-style-type: none"> ▸ Retirez la buse mousse fine. ▸ Dévissez le raccord noir à l'aide de l'ouverture hexagonale du doseur pour café moulu. ▸ Nettoyez soigneusement le raccord. ▸ Révissez le raccord en le serrant à la main.
Le broyeur est très bruyant.	Il y a des corps étrangers dans le broyeur.	▸ Contactez le service clients de votre pays (voir chapitre 13 « 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.	–	▸ Contactez le service clients de votre pays (voir chapitre 13 « Contacts JURA / Mentions légales »).

i Si vous n'avez pas réussi à résoudre vos problèmes, contactez le service clients de votre pays (voir chapitre 13 « Contacts JURA / Mentions légales »).

10 Transport et élimination écologique

Transport / Vidange du système

Conservez l'emballage de la E10. Il vous servira à protéger votre machine en cas de transport.

Pour protéger la E10 du gel pendant le transport, le système doit être vidangé.

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

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



- ▶ Appuyez **pendant 2 secondes environ** sur la touche pour accéder au JURA Cockpit.
- ▶ Appuyez sur la touche .
- ▶ Appuyez plusieurs fois sur la touche > jusqu'à ce que la rubrique de programme « **Vidanger du système** » s'affiche (page ○○○●).
- ▶ Appuyez sur la touche « **Vidanger du système** ».
- ▶ Retirez le réservoir d'eau et videz-le. « **Vidange du système** »

De la vapeur s'échappe de la buse mousse fine et de la buse d'eau chaude jusqu'à ce que le système soit vide. Votre E10 est éteinte.

Élimination

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



11 Caractéristiques techniques

Tension	120 V ~, 60 Hz
Puissance	1 450 W
Marque de conformité	
Pression de la pompe	statique max. 15 bars
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	max. 16 portions
Longueur du câble	env. 47 in. (1,2 m)
Poids	env. 22,3 lb (10 kg)
Dimensions (l × h × p)	10,6 × 13,7 × 17,6 in. (27 × 34,8 × 44,6 cm)
Système de lait avec raccord	HP3
Écoulement de lait interchangeable	CX3
Cartouche filtrante CLEARYL Smart+ (technologie RFID)	Bande de fréquence 13,56 MHz Puissance d'émission max. < 1 mW
JURA Wi-Fi Connect (connexion Wi-Fi)	Bande de fréquence 2,4 GHz Puissance d'émission max. < 100 mW
Type JURA	789

Directives

La machine est conforme aux directives suivantes :

- Norme UL 1082
- Norme canadienne CSA C22.2 No. 60335-2-15

en

es

fr

Règles FCC

Cet équipement a été testé et déclaré conforme aux limites d'un appareil numérique de classe B, conformément à la partie 15 des règles FCC.

12 Index

A

- Actions d'entretien 96
- Adresses 112
- Americano 93
- Arrêt 95

B

- Bac d'égouttage 85
 - Insert 85
- Broyeur
 - Réglage du broyeur 94
- Buse d'eau chaude 85
- Buse mousse fine 85
 - Démontage et rinçage 100

C

- Câble secteur 85
- Café 90
- Café en poudre
 - Café moulu 93
- Café moulu 93
 - Doseur pour café moulu 85
- Cappuccino 92
- Caractéristiques techniques 107
 - Ecoulement de lait interchangeable 107
 - Système de lait 107
- Cartouche filtrante CLEARYL Smart
 - Mise en place 101
 - Remplacement 101
- Cercle d'utilisateurs 81
- Cockpit 98
- Cold Brew 92
- Connexion radio 88
- Connexion Wi-Fi 88
- Consignes de sécurité 81
- Contacts 112
- Cortado 92
- Couvercle 85
 - Réservoir d'eau 85
- Couvercle protecteur d'arôme
 - Récipient à grains avec couvercle protecteur d'arôme 85

D

- Dépannage 106
- Description des symboles 81
- Détartrage
 - Machine 103
 - Réservoir d'eau 104
- Détériorations
 - Eviter les détériorations 82
 - Que faire en cas de détériorations 82
- Doseur pour café moulu 85
- Dureté de l'eau
 - Détermination de la dureté de l'eau 86

E

- Eau chaude 94
- Ecoulement de café
 - Ecoulement de café réglable en hauteur 85
- Ecoulement de café réglable en hauteur 85
- Ecoulement de lait interchangeable 107
- Elimination 107
- Enfants 81
- Entonnoir de remplissage
 - Entonnoir de remplissage pour café moulu 85
- Entretien 98
- Espresso 90
- Espresso doppio 93

F

- Filtre
 - Mise en place 101
 - Remplacement 101
- Finesse de mouture
 - Sélecteur de finesse de mouture 85
- Flat white 91, 92

H

- Hotline 112

I

- Important safeguards
 - Safety 78
- Insert pour le bac d'égouttage 85
- Installation
 - Installation de la machine 86

J

- JURA
 - Contacts 112

L

- Lait
 - Raccordement du lait 88
- Latte macchiato 92
- Liaison radio 87, 101, 107
- Lungo 93

M

- Machine
 - Détartrage 103
 - Installation 86
 - Nettoyage 102
 - Rinçage 98
- Messages sur le visuel 105
- Mise en marche 95
- Mise en service, première 87
- Modification des réglages produits 94

N

- Nettoyage
 - Machine 102
 - Récipient à grains 104

P

- Plate-forme pour tasses 85
- Port de service 85
- Première mise en service 87
- Préparation 89, 92
 - Americano 93
 - Café 90
 - Café moulu 93
 - Cappuccino 92
 - Cold Brew 92
 - Cortado 92
 - Eau chaude 94
 - Espresso 90
 - Espresso doppio 93
 - Espresso macchiato 92
 - Flat white 91, 92
 - Latte macchiato 92
 - Lungo 93
- Problème
 - Dépannage 106

R

- Récipient à grains
 - Nettoyage 104
 - Récipient à grains avec couvercle protecteur d'arôme 85
 - Remplissage 86

- Récipient à marc de café 85
- Réglages machine 97
- Réglages produits
 - Modification 94
- Remplissage
 - Réservoir d'eau 95
- Remplissage
 - Récipient à grains 86
- Réservoir à sirop 91
- Réservoir d'eau 85
 - Détartrage 104
 - Remplissage 95
- Réservoir de sirop 85
- RFID 107
- Rinçage
 - Machine 98
- Rinçage du système de lait 99

S

- Safety
 - Important safeguards 78
- Sélecteur de finesse de mouture 85
- Service clients 112
- Système de lait 107
 - Buse mousse fine 85
 - Nettoyage 99
 - Réservoir à sirop 91
 - Réservoir de sirop 85
 - Rinçage 99

T

- Tableau de bord JURA Cockpit 88, 97
- Téléphone 112
- Touche
 - Touche Marche/Arrêt 85
- Transport 107

U

- Utilisation conforme 81

V

- Vidange du système 107
- Visuel 85
 - Tableau de bord JURA Cockpit 88
- Visuel, messages 105

W

- Wi-Fi 107
- Wi-Fi Connect 85, 88

en

es

fr

en

es

fr

13 Contacts JURA / Mentions légales

13 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 vendredi : 8 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	us.jura.com	ca.jura.com

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

i Si vous avez besoin d'aide pour utiliser votre machine, rendez-vous sur **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 E10 peut différer par certains détails.

Vos réactions

Votre avis compte pour nous ! Utilisez le lien de contact mentionné sur la page **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 **jura.com**.