



E10 (EA/SA/INTA)

Mode d'emploi



Contenus complémentaires en ligne

Appuyez/cliquez sur le QR code ou scannez-le pour accéder à des ressources complémentaires en ligne.

Des tutoriels vous aident à utiliser votre E10.

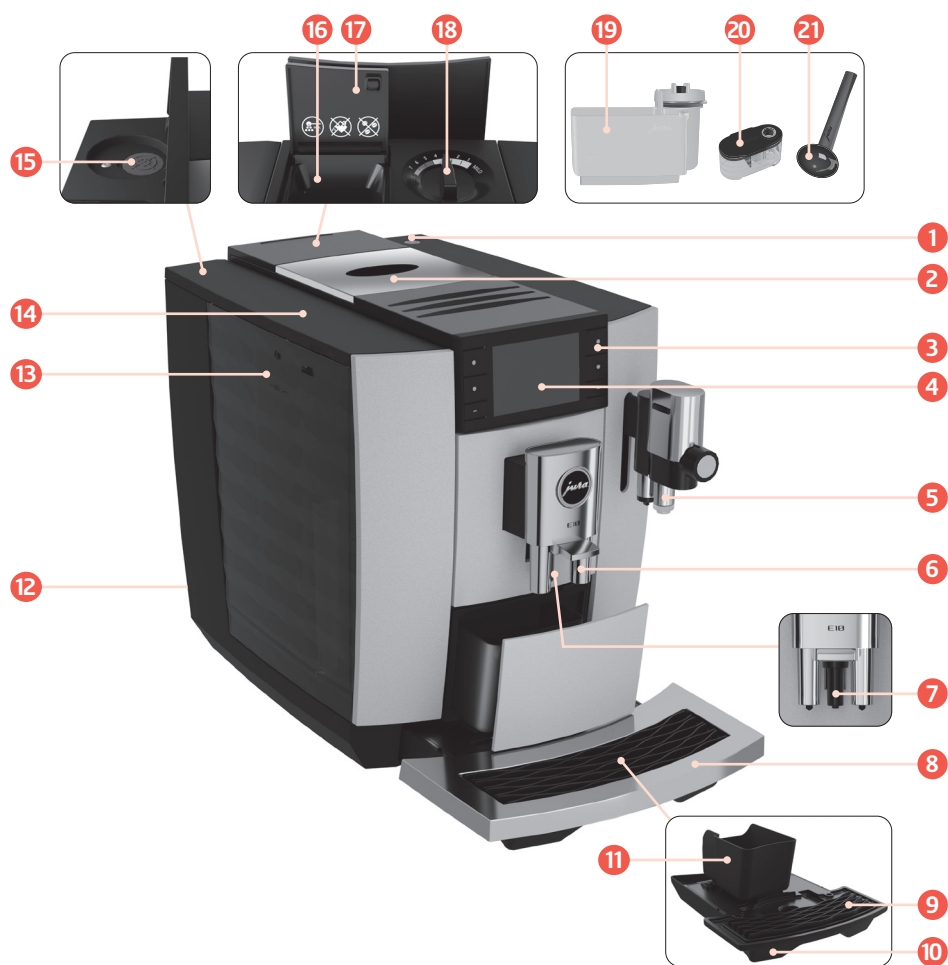


jura.com/support-E10

Table des matières

1	Eléments de commande	3
2	Pour votre sécurité	4
	Respect du mode d'emploi	4
	Utilisation conforme	4
	Restriction du cercle d'utilisateurs	4
	Utilisation par les enfants	4
	Que faire en cas de détériorations	4
	Eviter les détériorations	5
	Risque d'électrocution	5
	Risque de brûlure et de blessure	5
3	Préparation et mise en service	6
	Installation de la machine	6
	Remplissage du récipient à grains	6
	Détermination de la dureté de l'eau	6
	Première mise en service	6
	JURA Cockpit : le tableau de bord de votre E10	8
	Raccordement du lait	8
	Connecter la machine à J.O.E.® - l'appli de JURA	8
	Coffee Timer	9
4	Préparation	9
	Univers de dégustation de votre E10	9
	Principes de base pour la préparation	10
	Espresso et café	10
	Flat White (univers de dégustation « Sweet Foam »)	10
	Café (univers de dégustation « Cold Brew »)	11
	Latte macchiato, cappuccino et autres spécialités de café au lait	12
	Americano et lungo	12
	Espresso doppio	12
	Café moulu	12
	Eau chaude	13
	Réglage du broyeur	13
	Modification des réglages produits	14
5	Fonctionnement quotidien	14
	Mise en marche et arrêt de la machine	14
	Remplissage du réservoir d'eau	15
	Actions d'entretien	15
6	Réglages machine	16
7	Entretien	17
	Rinçage de la machine	17
	Rinçage du système de lait	17
	Nettoyage du système de lait	18
	Démontage et rinçage de la buse mousse fine	19
	Mise en place/remplacement du filtre	20
	Nettoyage de la machine	20
	Détartrage de la machine	21
	Détartrage du réservoir d'eau	23
	Nettoyage du récipient à grains	23
8	Messages sur le visuel	23
9	Dépannage	24
10	Transport et élimination écologique	24
	Transport / Vidange du système	24
	Élimination	25
11	Caractéristiques techniques	25
12	Index	25
13	Contacts JURA / Mentions légales	27

1 Éléments de commande



- 1 Touche Marche/Arrêt
- 2 Récipient à grains avec couvercle protecteur d'arôme
- 3 Touches variables (la fonction des touches varie selon les éléments affichés sur le visuel)
- 4 Visuel
- 5 Système de lait avec buse mousse fine
- 6 Ecoulement de café réglable en hauteur
- 7 Buse d'eau chaude
- 8 Plate-forme pour tasses avec cache
- 9 Insert pour le bac d'égouttage
- 10 Bac d'égouttage
- 11 Récipient à marc de café
- 12 Câble secteur (fixe ou enfichable) (arrière de la machine)
- 13 Réservoir d'eau
- 14 Couvercle du réservoir d'eau
- 15 Port de service pour le JURA Wi-Fi Connect, disponible en option
- 16 Entonnoir de remplissage pour café moulu (amovible)
- 17 Couvercle
- 18 Sélecteur de finesse de mouture
- 19 Récipient pour le nettoyage du système de lait
- 20 Réservoir de sirop
- 21 Doseur pour café moulu

2 Pour votre sécurité

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 et de l'eau. 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 CLARIS 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 « 11 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 l'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 l'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 l'E10 des intempéries et du rayonnement solaire direct.
- Raccordez l'E10 uniquement à la tension secteur indiquée sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sous la machine.
- Raccordez l'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 l'E10 et le câble secteur dans l'eau.
- Ne mettez pas l'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 l'E10 avec un jet d'eau.
- L'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.

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 l'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.

ATTENTION

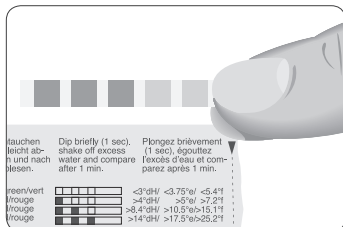
Les grains de café traités avec des additifs (par exemple du sucre), le café moulu ou le café lyophilisé endommagent le broyeur.

- Remplissez le récipient à grains uniquement de grains de café torréfiés non traités.
- Retirez le couvercle protecteur d'arôme.
- 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.



Première mise en service

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution en cas d'utilisation d'un câble secteur défectueux.

- Ne mettez jamais en service une machine détériorée ou dont le câble secteur est défectueux.

ATTENTION

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

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

Condition : le récipient à grains est rempli.

- 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 l'E10.
- Appuyez sur la touche **« Sprachauswahl »**
- Appuyez sur la touche **> ou <** jusqu'à ce que la langue souhaitée s'affiche, par exemple **« Français »**.
- Appuyez sur la touche **« Enregistrer »**.
- Appuyez sur la touche **« 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 CLARIS Smart+.



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



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

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

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

« 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    **S** pour accéder au JURA Cockpit.

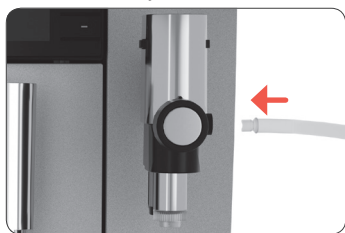


Symbole	Signification
	Rubrique « Entretien »
	Rubrique « Réglages machine »
	Mode filtre

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 4 à 8 °C. C'est pourquoi nous vous recommandons d'utiliser un refroidisseur de lait ou un récipient à lait.

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



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



Appuyez/cliquez sur le QR code ou scannez-le pour visionner le tutoriel (YouTube)



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

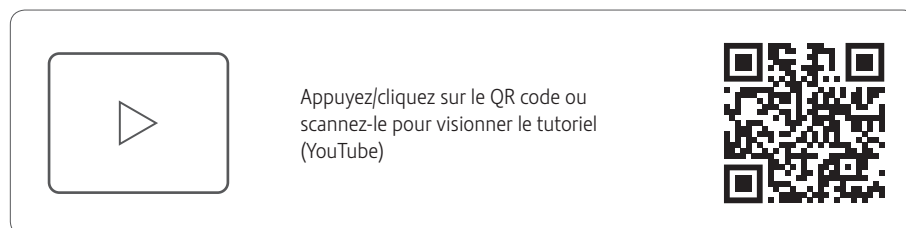


Condition : J.O.E.® est installée sur votre appareil mobile et vous êtes connecté à votre réseau domestique. Le JURA Wi-Fi Connect, disponible en option, est inséré dans le port de service de votre E10 (vous devez arrêter et remettre en marche votre E10 après avoir inséré le JURA Wi-Fi Connect).

- Appuyez **pendant 2 secondes environ** sur la touche    **S** 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 **automatiquement** 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

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 » |

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.

4 Préparation

- **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.
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 pré-réglée pour le café coule dans la tasse.

Flat White (univers de dégustation « Sweet Foam »)

- 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

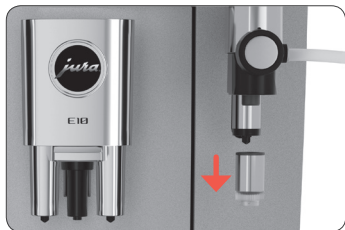
Condition : Le lait est raccordé à la buse mousse fine.

- 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 pré réglées 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.

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 **⚙️ ⚡️ S** 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 « DOUX ».

La quantité d'eau pré réglée 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 préréglée 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, l'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 l'E10 interrompt l'opération.
- La spécialité de café souhaitée doit être préparée dans la minute suivant le remplissage du café moulu. Sinon, l'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.

- Evitez 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.

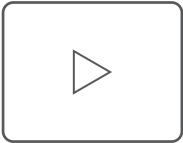
Vous reconnaîtrez le bon réglage de la finesse de mouture au fait que le café coule de l'écoulement de café de manière régulière. En outre, une délicieuse crème épaisse se forme.

- 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/cliquez sur le QR code ou scannez-le pour visionner le tutoriel (YouTube)



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.

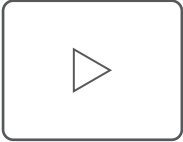
Exemple : voici comment modifier l'intensité du café pour un café.

- 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



Appuyez/cliquez sur le QR code ou scannez-le pour visionner le tutoriel (YouTube)



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**.

ATTENTION

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

- Remplissez le réservoir d'eau uniquement avec de l'eau froide du robinet.
- 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 microfibre, 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/cliquez sur le QR code ou scannez-le pour visionner le tutoriel (YouTube)



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 l'E10 du gel pendant le transport (voir chapitre 10 « Transport et élimination écologique – Transport / Vidange du système »)
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

Principes de base concernant l'entretien :

- Appuyez **pendant 2 secondes environ** sur la touche  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  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

L'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



Appuyez/cliquez sur le QR code ou scannez-le pour visionner le tutoriel (YouTube)



Pour garantir le bon fonctionnement de la buse mousse fine et pour des raisons d'hygiène, vous devez obligatoirement la nettoyer **quotidiennement** si vous avez préparé du lait.

ATTENTION

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

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

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

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.
- 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

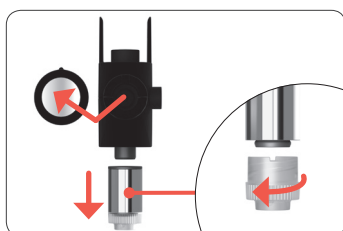
Si la buse mousse fine ne produit pas assez de mousse de lait ou provoque des éclaboussures de lait, elle est peut-être encrassée. Dans ce cas, démontez et rincez la buse mousse fine.

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

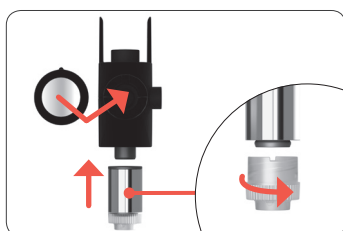
- Retirez le tuyau de lait et rincez-le soigneusement sous l'eau courante.
- Retirez la buse mousse fine.



- 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 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



Appuyez/cliquez sur le QR code ou scannez-le pour visionner le tutoriel (YouTube)



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

- i** Vous n'avez plus besoin de détartrer votre E10 si vous utilisez la cartouche filtrante CLARIS Smart+.
- i** Les cartouches filtrantes CLARIS 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 CLARIS Smart+.



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



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



Appuyez/cliquez sur le QR code ou scannez-le pour visionner le tutoriel (YouTube)



Après 180 préparations ou 80 rinçages à l'allumage, l'E10 demande un nettoyage.

ATTENTION

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

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

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

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

- Remplissez le réservoir d'eau.
- Appuyez **pendant 2 secondes environ** sur la touche    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



Appuyez/cliquez sur le QR code ou scannez-le pour visionner le tutoriel (YouTube)



L'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 CLARIS Smart+, aucune demande de détartrage n'apparaît.

⚠ ATTENTION

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

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

ATTENTION

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

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

ATTENTION

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

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

ATTENTION

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

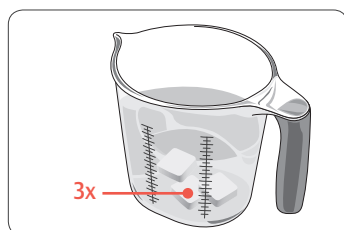
- Éliminez immédiatement les projections.

i Le programme de détartrage dure environ 20 minutes.

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

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

- Appuyez **pendant 2 secondes environ** sur la touche    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 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 CLARIS Smart+, retirez-la.
- Dissolvez 3 tablettes de détartrage JURA dans le réservoir d'eau complètement rempli.
- Laissez reposer le réservoir d'eau avec la solution de détartrage pendant plusieurs heures (par exemple pendant la nuit).
- Videz le réservoir d'eau et rincez-le soigneusement.
- Si vous utilisez une cartouche filtrante CLARIS Smart+, remettez-la en place.
- Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche et remettez-le en place.

Nettoyage du récipient à grains

Les grains de café peuvent présenter une légère couche graisseuse 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 CLARIS Smart+ (voir chapitre 7 « Entretien – Mise en place/remplacement du filtre »).
« Nettoyage »	L'E10 demande un nettoyage.	▸ Effectuez le nettoyage (voir chapitre 7 « Entretien – Nettoyage de la machine »).
« Détartrage »	L'E10 demande un détartrage.	▸ Effectuez un détartrage (voir chapitre 7 « Entretien – Détartrage de la machine »).
« Nettoyage du système de lait »	L'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.	▸ 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.	▸ 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. ▸ Revissez 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 l'E10. Il vous servira à protéger votre machine en cas de transport.

Pour protéger l'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.

Elimination

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



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

11 Caractéristiques techniques

Tension	220-240 V ~, 50 Hz
Puissance	1 450 W
Marque de conformité	CE
Pression de la pompe	statique max. 15 bars
Contenance du réservoir d'eau (sans filtre)	1,9 l
Contenance du récipient à grains	280 g
Contenance du récipient à marc de café	max. 16 portions
Longueur du câble	env. 1,1 m
Poids	env. 10,1 kg
Dimensions (l × h × p)	27 × 34,8 × 44,6 cm
Système de lait avec raccord	HP3
Ecoulement de lait interchangeable	CX3
Cartouche filtrante CLARIS 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

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

12 Index

A

- Actions d'entretien 15
- Adresses 27
- Americano 12
- Arrêt 14

B

- Bac d'égouttage 3
 - Insert 3
- Broyeur
 - Réglage du broyeur 13
- Buse d'eau chaude 3
- Buse mousse fine 3
 - Démontage et rinçage 19

C

- Câble secteur 3
- Café 10
- Café en poudre
 - Café moulu 12
- Café moulu 12
 - Doseur pour café moulu 3
- Cappuccino 12
- Caractéristiques techniques 25
 - Ecoulement de lait interchangeable 25
 - Système de lait 25
- Cartouche filtrante CLARIS Smart
 - Mise en place 20
 - Remplacement 20

Cercle d'utilisateurs 4

- Cockpit 17
- Coffee Timer 9
- Cold Brew 11
- Connexion radio 8
- Connexion Wi-Fi 8
- Consignes de sécurité 4
- Contacts 27
- Cortado 12
- Couvercle 3
 - Réservoir d'eau 3
- Couvercle protecteur d'arôme
 - Récipient à grains avec couvercle protecteur d'arôme 3

D

- Déclaration de conformité 27
- Déclaration de conformité UE 27
- Dépannage 24
- Description des symboles 4
- Détartrage
 - Machine 21
 - Réservoir d'eau 23
- Détériorations
 - Eviter les détériorations 5
 - Que faire en cas de détériorations 4
- Doseur pour café moulu 3
- Dureté de l'eau
 - Détermination de la dureté de l'eau 6

11 Caractéristiques techniques

E

- Eau chaude 13
- Ecoulement de café
 - Ecoulement de café réglable en hauteur 3
- Ecoulement de café réglable en hauteur 3
- Ecoulement de lait interchangeable 25
- Elimination 24
- Enfants 4
- Entonnoir de remplissage
 - Entonnoir de remplissage pour café moulu 3
- Entretien 17
- Espresso 10
- Espresso doppio 12

F

- Filtre
 - Mise en place 20
 - Remplacement 20
- Finesse de mouture
 - Sélecteur de finesse de mouture 3
- Flat white 10, 12

H

- Hotline 27

I

- Insert pour le bac d'égouttage 3
- Installation
 - Installation de la machine 6

J

- JURA
 - Contacts 27

L

- Lait
 - Raccordement du lait 8
- Latte macchiato 12
- Liaison radio 6, 20, 25
- Lungo 12

M

- Machine
 - Détartrage 21
 - Installation 6
 - Nettoyage 20
 - Rinçage 17
- Messages sur le visuel 23
- Mise en marche 14
- Mise en service, première 6
- Modification des réglages produits 14

N

- Nettoyage
 - Machine 20
 - Récipient à grains 23

P

- Plate-forme pour tasses 3
- Point de masse 25
- Point de masse central 25
- Port de service 3
- Première mise en service 6
- Préparation 9, 12
 - Americano 12
 - Café 10
 - Café moulu 12
 - Cappuccino 12

- Cold Brew 11
- Cortado 12
- Eau chaude 13
- Espresso 10
- Espresso doppio 12
- Espresso macchiato 12
- Flat white 10, 12
- Latte macchiato 12
- Lungo 12

Problème

- Dépannage 24

R

- Récipient à grains
 - Nettoyage 23
 - Récipient à grains avec couvercle protecteur d'arôme 3
 - Remplissage 6
- Récipient à marc de café 3
- Réglages machine 16
- Réglages produits
 - Modification 14
- Remplissage
 - Réservoir d'eau 15
- Remplissage
 - Récipient à grains 6
- Réservoir à sirop 10
- Réservoir d'eau 3
 - Détartrage 23
 - Remplissage 15
- Réservoir de sirop 3
- RFID 25
- Rinçage
 - Machine 17
- Rinçage du système de lait 17

S

- Sélecteur de finesse de mouture 3
- Service clients 27
- Système de lait 25
 - Buse mousse fine 3
 - Nettoyage 18
 - Réservoir à sirop 10
 - Réservoir de sirop 3
 - Rinçage 17

T

- Tableau de bord JURA Cockpit 8, 16
- Téléphone 27
- Touche
 - Touche Marche/Arrêt 3
- Transport 24

U

- Utilisation conforme 4

V

- Vidange du système 24
- Visuel 3
 - Tableau de bord JURA Cockpit 8
- Visuel, messages 23

W

- Wi-Fi 25
- Wi-Fi Connect 3, 8

13 Contacts JURA / Mentions légales

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

- i** Vous trouverez d'autres coordonnées de contact pour votre pays sur jura.com.
- i** Si vous avez besoin d'aide pour utiliser votre machine, rendez-vous sur jura.com/service.
- i** Votre avis compte pour nous ! Utilisez les options de contact proposées sur jura.com.

Directives

Cette machine est conforme aux directives suivantes :

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

Vous trouverez une déclaration de conformité UE détaillée pour votre E10 sous jura.com/conformity.

Modifications techniques

Sous réserve de modifications techniques. Les illustrations utilisées dans ce mode d'emploi sont stylisées et ne montrent pas les couleurs originales de la machine. Votre E10 peut différer par certains détails.