

jura®



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

J8 (NAA) Mode d'emploi



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

Votre J8

1	CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES	4
2	Éléments de commande	8
3	Préparation et mise en service	10
	Installation de la machine	10
	Remplissage du récipient à grains	10
	Détermination de la dureté de l'eau	10
	Première mise en service	11
	JURA Cockpit : le tableau de bord de votre J8	13
	Coffee Eye	13
	Raccordement du lait	14
	Établir une connexion WiFi	14
4	Préparation	15
	Préparation avec présélection (Speciality Selection)	16
	Espresso et café	16
	Sweet latte (préparation avec le réservoir de sirop)	16
	Latte macchiato, cappuccino et autres spécialités de café au lait	18
	Lait et mousse de lait	18
	Americano et lungo	19
	Espresso doppio	19
	Café moulu	19
	Eau chaude	20
	Modification des réglages produits	20
5	Fonctionnement quotidien	21
	Mise en marche et arrêt de la machine	21
	Remplissage du réservoir d'eau	21
	Actions d'entretien	22
6	Réglages machine	23
7	Entretien	24
	Rinçage de la machine	25
	Rinçage du système de lait	25
	Nettoyage du système de lait	25
	Démontage et rinçage de la buse mousse fine Pro	27
	Mise en place/remplacement du filtre	28

Nettoyage de la machine	28
Détartrage de la machine	30
Détartrage du réservoir d'eau	32
Nettoyage du récipient à grains	32
8 Messages sur le visuel	33
9 Dépannage	34
10 Transport et élimination écologique	36
Transport / Vidange du système	36
Élimination	36
11 Caractéristiques techniques	37
12 Index	38
13 Contacts JURA / Mentions légales	40

1 CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

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



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



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



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

Respectez les précautions de sécurité fondamentales

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

- Lisez toutes les instructions.
- Ne touchez pas les surfaces brûlantes. Utilisez les poignées ou les boutons.
- Pour prévenir les risques d'incendie, d'électrocution et de blessure, n'immergez pas le cordon d'alimentation, les prises ou le corps de la machine dans l'eau ou un autre liquide.
- Surveillez de près les opérations lorsque la machine est utilisée par ou à proximité d'un enfant.
- Débranchez la prise lorsque la machine n'est pas utilisée et avant de la nettoyer. Laissez-la refroidir avant de monter ou de démonter des pièces et avant de la nettoyer.

- N'utilisez pas une machine dont le cordon ou la prise sont défectueux, qui ne fonctionne pas correctement ou qui est endommagée. Renvoyez la machine au service après-vente agréé le plus proche pour la faire examiner, réparer ou régler.
- L'utilisation d'un accessoire non recommandé par le fabricant de la machine peut causer un incendie, une électrocution ou des blessures.
- N'utilisez pas la machine à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher une surface brûlante.
- Ne placez pas la machine sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ni dans un four chaud.
- Pour débrancher la machine, placez tous ses boutons de commande sur « ARRÊT » puis déconnectez-la de la prise murale.
- Utilisez la machine uniquement aux fins prévues.
- Faites preuve de grande prudence lors de la préparation de vapeur chaude, d'eau chaude ou de café chaud.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS. Transmettez-les aux utilisateurs suivants.

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

Les personnes, y compris les enfants, qui

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

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

Instructions spécifiques au cordon d'alimentation

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

N'utilisez PAS de rallonge électrique.

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

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

AVERTISSEMENT



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

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

ATTENTION

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

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

Risque de brûlure au niveau des écoulements et de la buse mousse fine.

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

AVIS



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

ACTIONS INTERDITES (au risque d'annuler votre garantie)

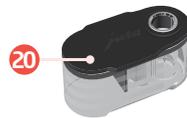
- Ne remplissez jamais le récipient à grains ou l'entonnoir de remplissage pour café moulu de café instantané, de chocolat en poudre etc. Cela endommagerait la chambre de percolation.
- Ne remplissez jamais le récipient à grains de grains de café caramélisés. En cas de doute, contactez votre revendeur.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

2 Éléments de commande



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

- 1 Touche Marche/Arrêt 
- 2 Récipient à grains avec couvercle protecteur d'arôme
- 3 Visuel tactile
- 4 Système de lait avec buse mousse fine Pro (réglable en hauteur)
- 5 Ecoulement de café réglable en hauteur
- 6 Ecoulement d'eau chaude
- 7 Plate-forme pour tasses avec cache
- 8 Insert pour le bac d'égouttage
- 9 Bac d'égouttage
- 10 Récipient à marc de café
- 11 Câble secteur (fixe ou enfichable)
- 12 Réservoir d'eau
- 13 Couvercle du réservoir d'eau
- 14 Port de service avec le WiFi Connect JURA (sous le cache)
- 15 Couvercle de l'entonnoir de remplissage pour café moulu
- 16 Entonnoir de remplissage pour café moulu (amovible)
- 17 Sélecteur de finesse de mouture
- 18 Récipient pour le nettoyage du système de lait
- 19 Doseur pour café moulu
- 20 Réservoir de sirop



3 Préparation et mise en service

Installation de la machine



- ▶ Choisissez l'emplacement de votre J8 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 J8 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. Il préserve ainsi 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.

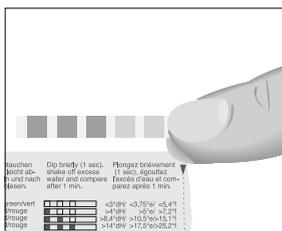
- ▶ Remplissez le récipient à grains uniquement de grains de café torréfiés non traités.

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

Détermination de la dureté de l'eau

Lors de la première mise en service, vous devez régler la dureté de l'eau. Si vous 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	Aucun
Eau douce	> 4	> 4	> 71	1
Eau dure	> 8.4	> 8.4	> 150	2
Eau très dure	> 14	> 14	> 250	3

Première mise en service

AVERTISSEMENT

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

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

AVIS

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

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

i En standard, la quantité d'eau est indiquée en « oz ». Vous pouvez modifier ce réglage pour passer en « ml » dans le mode de programmation (voir Chapitre 6 « Réglages machine »).

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 J8.
« Choose language » / « English »

i Pour afficher d'autres langues, appuyez avec le doigt sur < ou > jusqu'à ce que la langue souhaitée se place au centre (par exemple « Français »).

- Appuyez sur « Enregistrer ».
« Enregistré » apparaît brièvement sur le visuel.
« Dureté de l'eau »

3 Préparation et mise en service

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

- ▶ Appuyez sur < ou > pour modifier le réglage de la dureté de l'eau.
- ▶ Appuyez sur « Enregistrer ».
« Enregistré » apparaît brièvement sur le visuel.
« Placez le filtre »
- ▶ Placez un récipient sous l'écoulement de café.
- ▶ 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.

« Enregistré »

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

« Remplissage du système »

« Vider le bac d'égouttage »

- ▶ Videz le bac d'égouttage et remettez-le en place.
« Appareil accessoire »

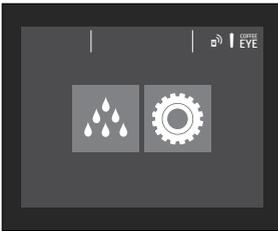


i Vous avez la possibilité de connecter votre J8 (sans fil) au Cool Control, le refroidisseur de lait de JURA. Pour ce faire, appuyez sur « Connecter » et suivez les instructions sur le visuel.



- ▶ Appuyez sur « Suite ».
« Connexion Wi-Fi »
 - ▶ Scannez le code QR avec votre appareil mobile pour télécharger votre appli JURA (J.O.E.™).
 - ❗ Si vous souhaitez connecter votre J8 à votre réseau domestique, appuyez sur « Connecter » et suivez les instructions sur le visuel. Vous pouvez aussi établir la connexion plus tard (dans les réglages machine, à la rubrique de programme « Connexion Wi-Fi »).
 - ▶ Placez un récipient sous l'écoulement de café.
 - ▶ Appuyez sur « Suite ».
« Rinçage machine »
- L'écran d'accueil s'affiche. Votre J8 est prête à l'emploi.

JURA Cockpit : le tableau de bord de votre J8



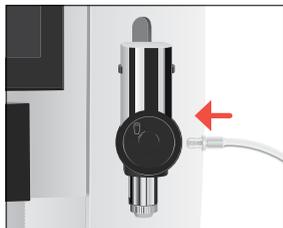
Pilotez votre J8 avec le tableau de bord **JURA Cockpit**. Sur l'écran d'accueil, appuyez sur  pour accéder à JURA Cockpit.

Symbole	Signification
	Rubrique « Entretien » (bleue)
	Rubrique « Réglages machine » (verte)
	La fonction « Coffee Eye » (détection de la tasse) est activée.
 (blanc)	Votre J8 est connectée au réseau et/ou au Cool Control via le WiFi Connect JURA.
 (rouge)	Pas de connexion au réseau WiFi
	Mode filtre

Coffee Eye

Votre J8 dispose d'une fonction automatique de détection de la tasse. Dès que vous placez une tasse sous l'**écoulement de café**, le « Coffee Eye » le détecte. L'écran d'accueil modifié affiche alors les spécialités à partir de café noir et d'eau chaude que vous pouvez préparer.

Raccordement du lait



Votre J8 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 à 46 °F (4 à 8 °C). C'est pourquoi nous vous recommandons d'utiliser un refroidisseur de lait ou un récipient à lait.

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

i Votre J8 est équipée du système de lait **HP3**.

Établir une connexion WiFi

Vous pouvez connecter votre J8 à l'appli JURA (J.O.E.®).

Condition : J.O.E.® est installée sur votre appareil mobile. Le JURA WiFi Connect est inséré dans le port de service de votre J8.

- ▶ Appuyez sur .
- ▶ Appuyez sur le symbole « Réglages machine » .
- ▶ Appuyez sur « Connexion Wi-Fi ».
- ▶ Appuyez sur « Connecter ».
- ▶ Ajoutez un nouveau réseau dans votre appli JURA (J.O.E.®) et suivez les instructions.

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.

Principes de base pour la préparation :

Objectif	Marche à suivre
Afficher d'autres produits	Appuyez sur ●○○ pour afficher les autres pages de l'écran d'accueil ; en bas à droite, appuyez sur le symbole du menu tournant pour accéder à celui-ci
Modifier l'intensité du café pour un produit individuel	Pendant le broyage, balayez le visuel avec le doigt
Modifier la quantité d'un produit individuel	Pendant la préparation, balayez le visuel avec le doigt
Modifier durablement l'intensité du café, la quantité et la température d'un produit	Appuyez sur le produit pendant 2 secondes environ et effectuez les réglages sous « Réglages produits »
Modifier la finesse de mouture	Placer le sélecteur de finesse de la mouture dans la position souhaitée
Arrêter la préparation	Appuyez sur « Arrêter »
Placer un produit comme favori sur l'écran d'accueil	Appuyez sur un produit pendant 2 secondes environ et placez un autre produit sous « Remplacer le produit »

- i** Si l'économiseur d'écran s'affiche, appuyez sur le visuel pour revenir à l'écran d'accueil.
- i** 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.

Préparation avec présélection (Speciality Selection)

Appuyez sur « **■ ■ ■ ■** » pour accéder au menu Speciality Selection et activez la présélection souhaitée pour votre produit suivant :

Speciality Selection	Signification
« S » – « mousse de lait sucrée » (toutes les spécialités de café au lait)	Utilisez le réservoir de sirop fourni pour préparer le produit avec une mousse de lait sucrée.
☉ – « Extra Shot » (sweet latte, cappuccino, café au lait, latte macchiato, flat white)	Le produit est préparé en deux cycles de percolation utilisant chaque fois la moitié de la quantité d'eau – pour une spécialité de café au goût particulièrement intense.
☕ – double produit (espresso, café)	Le produit est préparé deux fois successivement (2 courses).
☕ – café moulu (toutes les spécialités de café sauf l'espresso doppio)	Le produit est préparé à partir de café moulu.

- i** Le menu Speciality Selection se ferme au bout de 10 secondes.
- i** Si vous appuyez **brèvement** sur votre présélection, le prochain produit sera préparé selon ces paramètres.
- i** Si vous appuyez **longtemps** (2 secondes) sur votre présélection, celle-ci restera active jusqu'à l'arrêt de votre J8.

Espresso et café



Exemple : café

- Placez une tasse sous l'écoulement de café.
- Appuyez sur « **Café** ».
La quantité d'eau pré réglée pour le café coule dans la tasse.

Sweet latte (préparation avec le réservoir de sirop)

Le sweet latte est une spécialité de café préparée avec une mousse de lait sucrée. Pour le réaliser, utilisez le réservoir de sirop fourni avec la machine.

- i** Vous pouvez préparer toutes les spécialités de café au lait avec une **mousse de lait sucrée**. Utilisez le réservoir de sirop fourni et sélectionnez avant la préparation la Speciality Selection « **S** ».



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

- 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 « Sweet Latte ».
- « Insérez le réservoir de sirop rempli de sirop »

- Retirez la partie inférieure de la buse mousse fine.



- Raccordez le réservoir de sirop à la buse mousse fine.
 - Tournez la molette de réglage de la buse mousse fine sur la position « Mousse de lait ».
 - 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 »

- Retirez le réservoir de sirop et rincez-le soigneusement sous l'eau courante.
- Appuyez sur « Suite ».

i Le système de lait est **automatiquement** rincé **8 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 »).

Latte macchiato, cappuccino et autres spécialités de café au lait



Voici les spécialités de café au lait que votre J8 prépare par simple pression d'une touche :

- Latte macchiato
- Flat white
- Cappuccino
- Cortado
- Espresso macchiato
- Café au lait
- Sweet latte

Exemple : latte macchiato

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

- Placez un verre sous la buse mousse fine.
- Tournez la molette de réglage de la buse mousse fine sur la position « Mousse de lait ».
- Appuyez sur « **Latte macchiato** » (page ○●○).

La quantité de mousse de lait pré réglée coule dans le verre.

i Une petite pause suit, pendant laquelle le lait chaud se sépare de la mousse de lait. C'est ainsi que se forment les couches caractéristiques du latte macchiato.

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

i Le système de lait est **automatiquement** rincé **8 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 »).

Lait et mousse de lait

Votre J8 prépare du lait chaud et de la mousse de lait. Pour ce faire, tournez la molette de réglage de la buse mousse fine sur la position « Mousse de lait » ou « Lait ».

i Le système de lait est **automatiquement** rincé **8 minutes** après la préparation. Par conséquent, placez toujours un récipient sous la buse mousse fine après avoir préparé du lait.

Americano et lungo

Pour l'americano et le lungo, la J8 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.

- 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 J8 interrompt l'opération.
- La spécialité de café souhaitée doit être préparée dans la minute suivant le remplissage du café moulu. Sinon, la J8 interrompt l'opération et se remet en mode prêt à l'emploi.

Exemple : voici comment préparer un espresso à partir de café moulu.

- ▶ Placez une tasse à espresso sous l'écoulement de café.
 - ▶ Appuyez sur « ■■■■ » pour accéder au menu Speciality Selection.
 - ▶ Appuyez sur ☕.
 - ▶ Appuyez sur « Espresso ».
 - ▶ « Versez du café moulu »
 - ▶ 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).
 - La quantité de café moulu vous permet de contrôler l'intensité et l'arôme de la spécialité de café selon vos préférences personnelles.
 - ▶ Fermez le couvercle de l'entonnoir de remplissage.
 - ▶ Appuyez sur « Suite ».
- La quantité d'eau pré réglée pour l'espresso coule dans la tasse.



Eau chaude

La J8 vous permet de préparer différents types d'eau chaude :

- « Eau chaude »
- « Eau pour thé vert » (dans le menu tournant)

⚠ ATTENTION

Risque de brûlure par projection d'eau chaude.

- Evitez le contact direct avec la peau.



Exemple : eau chaude

- Placez une tasse sous l'écoulement d'eau chaude.
 - Appuyez sur « Eau chaude ».
- La quantité d'eau pré réglée coule dans la tasse.

Modification des réglages produits

Appuyez sur 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.
- « Nom du produit »: modifiez le nom du produit.
- « Présélection permanente »: effectuez une présélection permanente (Speciality Selection).
- « Remplacer le produit »: remplacez les produits figurant sur l'écran d'accueil par vos favoris.

i Si une tasse se trouve sous l'écoulement de café (fonction « Coffee Eye » active), tous les réglages ne sont pas possibles.

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

- Appuyez sur « Café » pendant **2 secondes environ**.
- Appuyez sur « Réglages produits ».

i Selon le produit sélectionné, différentes possibilités de réglage peuvent apparaître sur le visuel sous forme de symboles.

- Appuyez sur le symbole ☕.
- Le symbole ☕ apparaît en blanc.
- Balayez les grains de café pour modifier le réglage de l'intensité de café.
 - Appuyez sur « Enregistrer ».
 - Appuyez sur « Retour » pour accéder 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 J8 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 lait, le café et l'eau sont essentiels pour garantir un résultat toujours parfait dans la tasse. C'est pourquoi vous devez changer l'eau **quotidienne-ment**.

AVIS

Le lait, l'eau minérale gazeuse ou d'autres liquides peuvent 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 J8 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 s'il est très encrassé)		▪	Voir chapitre 7 « Entretien – Démontage et rinçage de la buse mousse fine Pro ».
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		▪	Le message « Conseil d'entretien » apparaît dans la rubrique « Entretien » ☼ du JURA Cockpit.

i Vous trouverez également des informations sur l'entretien de votre J8 dans la rubrique « Entretien » ☼ sous « **Informations concernant l'entretien** ».

6 Réglages machine

Appuyez sur  pour accéder au tableau de bord JURA Cockpit. Dans la rubrique « Réglages machine » , vous pouvez effectuer les réglages suivants :

Rubrique de programme	Explication
Page « 1/3 »	
« Coffee Eye »	Activer/désactiver la détection automatique de la tasse « Coffee Eye »
« Nom du produit »	Afficher les images des produits sur l'écran d'accueil avec/sans le nom correspondant
« Nombre d'écrans d'accueil »	Définir le nombre d'écrans d'accueil (1-4)
« Nombre de produits »	Régler le nombre de produits sur l'écran d'accueil: 2 produits / 5 produits
« Connexion Wi-Fi »	J8 établir une connexion radio avec l'appli JURA (J.O.E.™) ou couper la connexion (voir chapitre 3 « Préparation et mise en service – Établir une connexion WiFi »)
« 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)
« Langue »	Régler la langue
« Configuration standard »	Rétablir la configuration standard de votre J8 (ensuite, la machine s'éteint)
Page « 2/3 »	
« Dureté de l'eau »	Régler la dureté de l'eau utilisée (de 1 °dH à 30 °dH) pour éviter l'entartrage de votre machine
« Unités »	Régler l'unité de quantité d'eau (ml ou oz)
« Appareil accessoire »	Etablir ou couper la connexion radio entre votre J8 et le refroidisseur de lait Cool Control
« Visuel »	Modifier la luminosité du visuel (par paliers de 10 %)
« Compteur de préparations »	Consulter le compteur de préparations
« Compteur d'entretien »	Consulter le compteur d'entretien
« Instructions »	Afficher des informations sur l'utilisation du réservoir de sirop et de la buse mousse fine, ainsi que sur le passage du mode Lait au mode Mousse de lait
« Contrôle d'arôme »	Faire apparaître (actif/inactif) les recommandations sur le réglage de la finesse de mouture

Rubrique de programme	Explication
Page « 3/3 »	
« Rinçage du système de lait »	Définir si le rinçage du système de lait doit s'effectuer automatiquement ou être lancé manuellement
« Vidanger le système »	Vidanger le système pour protéger la J8 du gel pendant le transport
« Informations »	Consulter la version du logiciel

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 sur  pour accéder au tableau de bord JURA Cockpit. Ce tableau de bord contient une rubrique « Statut d'entretien »  et une rubrique « Réglages machine » . Pour piloter l'entretien de votre J8, utilisez la rubrique .
- Le tableau de bord affiche les programmes d'entretien à réaliser sous forme de messages sur fond rouge. Appuyez sur le 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 J8.
- 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 sur .
 - ▶ Appuyez sur le symbole « Entretien » .
 - ▶ Appuyez sur « Rinçage café » pour lancer le cycle de rinçage.
« Rinçage machine »
- Le rinçage s'arrête automatiquement. l'écran d'accueil s'affiche.

Rinçage du système de lait



La J8 demande un rinçage du système de lait après chaque préparation de lait.

Dans les réglages machine, vous pouvez définir si le rinçage du système de lait doit s'effectuer automatiquement ou être lancé manuellement (voir chapitre 6 « Réglages machine »).

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

- ▶ Placez un récipient sous la buse mousse fine.
 - ▶ Appuyez sur .
 - ▶ Appuyez sur le symbole « Entretien » .
 - ▶ Appuyez sur la touche « Rinçage du système de lait » pour lancer le cycle de rinçage.
« Rinçage du système de lait »
- Le rinçage s'arrête automatiquement. l'écran d'accueil s'affiche.

Nettoyage du système de lait

AVERTISSEMENT

Pour garantir le bon fonctionnement du système de lait, vous devez obligatoirement le nettoyer **quotidiennement** si vous avez préparé du lait.

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.

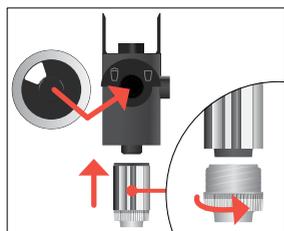
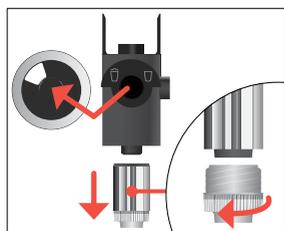
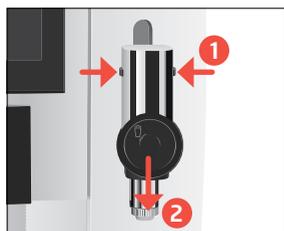
Condition : L'écran d'accueil s'affiche. « **Nettoyage du système de lait** » est affiché sur le tableau de bord JURA Cockpit.

- ▶ Appuyez sur « **Nettoyage du système de lait** ».
- ▶ Appuyez sur « **Suite** ».
- ▶ « **Détergent pour système de lait** » / « **Connecter le tuyau à 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.



- ▶ Reliez le tuyau de lait au récipient.
 - i** Pour relier correctement le tuyau de lait au récipient, le tuyau de lait doit être équipé d'un raccord.
 - ▶ Appuyez sur « **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 Pro



Si la buse mousse fine Pro 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 Pro.

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

- 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 et une dose de détergent pour système de lait JURA. Rincez ensuite soigneusement les pièces constitutives.

- Réassemblez la buse mousse fine Pro.

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

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

Mise en place/ remplacement du filtre

Dès que la cartouche filtrante est épuisée (selon la dureté de l'eau réglée), la J8 demande le remplacement du filtre.

- i** Vous n'avez plus besoin de détartrer votre J8 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 « Remplacer filtre » est affiché sur le 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.
- ▶ Retirez l'ancienne cartouche filtrante CLEARYL Smart.
- ▶ 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.

« Vider le bac d'égouttage »

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

Nettoyage de la machine

Après 180 préparations ou 80 rinçages à l'allumage, la J8 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 en compromettrait la qualité.
- i** Les pastilles de nettoyage JURA sont disponibles chez votre revendeur agréé.

Condition : « Nettoyage » est affiché sur le tableau de bord JURA Cockpit.

- ▶ Remplissez le réservoir d'eau.
- ▶ Appuyez sur « Nettoyage ».
- ▶ Appuyez sur « Démarrage ».
- « Vider le bac d'égouttage » / « Vider le récipient à marc de café »
- ▶ 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.
- ▶ Appuyez sur « Suite ».
- « Nettoyage machine »
- L'opération s'interrompt, « Insérez une pastille détergente ».
- ▶ Ouvrez le couvercle de l'entonnoir de remplissage pour café moulu.





- ▶ Ajoutez une pastille de nettoyage JURA dans l'entonnoir de remplissage.
- ▶ Fermez le couvercle de l'entonnoir de remplissage.
- ▶ Appuyez sur « Suite ».
« Nettoyage machine »
« Vider le bac d'égouttage » / « Vider le récipient à marc de café »
- ▶ Videz le bac d'égouttage et le récipient à marc de café, puis remettez-les en place.

Détartrage de la machine

La J8 s'entarte au fil de son utilisation et demande automatiquement un détartrage (si vous n'utilisez pas de cartouche filtrante CLEARYL Smart).

⚠ 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.

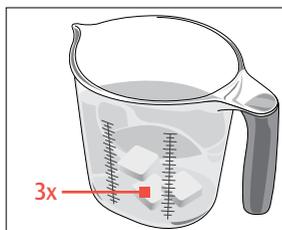
- ▶ Effectuez le détartrage jusqu'à la fin du programme.

- i** Le programme de détartrage dure environ 45 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 sur le tableau de bord JURA Cockpit.

- ▶ Appuyez sur « **Détartrage** ».
- ▶ Appuyez sur « **Démarrage** ».
- « **Vider le récipient à marc de café** » / « **Vider le bac d'égouttage** »
- ▶ Videz le bac d'égouttage et le récipient à marc de café, puis remettez-les en place.
- « **Détartrant dans réservoir d'eau** »
- ▶ 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 l'écoulement de café et un autre sous la buse mousse fine.
- ▶ Appuyez sur « **Suite** ».
- « **Détartrage machine** », de l'eau coule plusieurs fois de l'écoulement d'eau chaude et de la buse mousse fine, directement dans le bac d'égouttage.
- « **Vider le récipient à marc de café** » / « **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** » / « **Remplissez le réservoir d'eau** »
- ▶ Videz les récipients et replacez-les sous l'écoulement de café et sous la buse mousse fine.
- ▶ Retirez le réservoir d'eau et rincez-le soigneusement.
- ▶ Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche et remettez-le en place.
- ▶ Appuyez sur « **Suite** ».
- De l'eau coule plusieurs fois de l'écoulement d'eau chaude et de la buse mousse fine, directement dans le bac d'égouttage.
- « **Vider le récipient à marc de café** » / « **Vider le bac d'égouttage** »
- ▶ Videz le bac d'égouttage et le récipient à marc de café, puis remettez-les en place.

- ❗ 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 : « Remplissez le réservoir à grains » est affiché sur le visuel.

- ▶ Eteignez la machine à l'aide de la touche Marche/Arrêt .
- ▶ Retirez le couvercle protecteur d'arôme.
- ▶ Nettoyez le récipient à grains à l'aide d'un chiffon sec et doux.
- ▶ Remplissez le récipient à grains de grains de café et fermez le couvercle protecteur d'arôme.

8 Messages sur le visuel

Messages sur l'écran d'accueil

Message	Cause/Conséquence	Mesure
« Remplissez le réservoir d'eau »	Le réservoir d'eau est vide. Aucune préparation n'est possible.	► Remplissez le réservoir d'eau (voir chapitre 5 « Fonctionnement quotidien – Remplissage du réservoir d'eau »).
« Vider le récipient à marc de café » / « 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 »).
« Le bac d'égouttage est absent »	Le bac d'égouttage n'est pas correctement installé ou est absent. Aucune préparation n'est possible.	► Mettez le bac d'égouttage en place.
« Remplissez le réservoir à grains »	Le récipient à grains est vide. Vous ne pouvez pas préparer de spécialités de café ; la préparation d'eau chaude ou de lait est possible.	► Remplissez le récipient à grains (voir chapitre 3 « Préparation et mise en service – Remplissage du récipient à grains »).
« Pas assez de café moulu »	Vous n'avez pas versé suffisamment de café moulu, la J8 interrompt l'opération.	► Lors de la préparation suivante, versez plus de café moulu (voir chapitre 4 « Préparation – Café moulu »).

Messages sur le JURA Cockpit

Message	Cause/Conséquence	Mesure
Le symbole du filtre est allumé en rouge. « Remplacer filtre »	La cartouche filtrante a perdu son efficacité.	► Remplacez la cartouche filtrante CLEARYL Smart (voir chapitre 7 « Entretien – Mise en place/remplacement du filtre »).
« Nettoyage »	La J8 demande un nettoyage.	► Effectuez le nettoyage (voir chapitre 7 « Entretien – Nettoyage de la machine »).
« Détartrage »	La J8 demande un détartrage.	► Effectuez un détartrage (voir chapitre 7 « Entretien – Détartrage de la machine »).
« Nettoyage du système de lait »	La J8 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 Pro »).
La fonction « Coffee Eye » détecte une tasse sous l'écoulement de café, alors pourtant qu'il n'y en a aucune.	Le capteur de détection de tasses placé derrière l'écoulement de café est encrassé.	▸ Nettoyez le capteur avec un chiffon humide.
Le café coule goutte à goutte lors de la préparation de café.	Le café est moulu trop fin et bouche le système.	▸ Réglez la finesse de mouture sur une mouture plus grosse ou utilisez un café moulu plus gros.
	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 »).
« Remplissez le réservoir d'eau » ne s'affiche pas alors que le réservoir d'eau est vide.	Le réservoir d'eau est fortement entartré.	▸ Détartrez le réservoir d'eau (voir chapitre 7 « Entretien – Détartrage du réservoir d'eau »).
Le broyeur est très bruyant.	Il y a des corps étrangers dans le broyeur.	▸ Contactez le service clients de votre pays (voir chapitre 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.

Problème	Cause/Conséquence	Mesure
D'autres messages de type « Error » s'affichent.	–	► Eteignez la J8 à l'aide de la touche Marche/Arrêt  . 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 J8. Il vous servira à protéger votre machine en cas de transport.

Pour protéger la J8 du gel pendant le transport, le système doit être vidangé.

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

- Retirez le tuyau de lait de la buse mousse fine.
- Placez un récipient sous la buse mousse fine.
- Appuyez sur .
- Appuyez sur le symbole « Réglages machine » .
- Accédez à la page « 3/3 ».
- Appuyez sur « Vidanger le système ».
- Retirez le réservoir d'eau et videz-le.
- Appuyez sur « Suite ».

De la vapeur s'échappe de la buse mousse fine jusqu'à ce que le système soit vide.

Votre J8 est éteinte.

Elimination

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, 15 bars max.
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	16 portions max.
Longueur du câble	Env. 47 in. (1,2 m)
Poids	22,7 lb (10,3 kg)
Dimensions (l × h × p)	12.5 × 13.7 × 17.6 in. (31.8 × 34.8 × 44.6 cm)
Système de lait avec raccord	HP3
Cartouche filtrante CLEARYL Smart (technologie RFID)	Bande de fréquence 13,56 MHz Puissance d'émission max. < 1 mW
JURA WiFi Connect (connexion WiFi)	Bande de fréquence 2,4 GHz Puissance d'émission max. < 100 mW
Type JURA	765

Directives La machine est conforme aux directives suivantes :

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

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 22
- Adresses 40
- Americano 19
- Arrêt 21

B

- Bac d'égouttage 9
 - Insert 9
- Buse mousse fine
 - Buse mousse fine Pro 9
- Buse mousse fine Pro 9
 - Démontage et rinçage 27

C

- Câble secteur 9
- Café 16
- Café au lait 18
- Café en poudre
 - Café moulu 19
- Café moulu 19
 - Doseur pour café moulu 9
- Cappuccino 18
- Caractéristiques techniques 37
 - Système de lait 37
- Cartouche filtrante CLEARYL Smart
 - Mise en place 28
 - Remplacement 28
- Cockpit 23, 24
- Coffee Eye 13
- Connexion d'un appareil accessoire 14
- Connexion radio 14
- Connexion WiFi 14
- Contacts 40
- Couvercle
 - Entonnoir de remplissage pour café moulu 9
 - Réservoir d'eau 9
- Couvercle protecteur d'arôme
 - Récipient à grains avec couvercle protecteur d'arôme 9

D

- Dépannage 34
- Détartrage
 - Machine 30
 - Réservoir d'eau 32
- Détection de la tasse
 - Coffee Eye 13

- Doseur pour café moulu 9
- Dureté de l'eau
 - Détermination de la dureté de l'eau 10

E

- Eau chaude 20
- Écoulement
 - Écoulement d'eau chaude 9
- Écoulement d'eau chaude 9
- Écoulement de café
 - Écoulement de café réglable en hauteur 9
- Écoulement de café réglable en hauteur 9
- Élimination 36
- Entonnoir de remplissage
 - Entonnoir de remplissage pour café moulu 9
- Entretien 24
- Espresso 16
- Espresso doppio 19
- Espresso macchiato 18

F

- Filtre
 - Mise en place 28
 - Remplacement 28
- Finesse de mouture
 - Sélecteur de finesse de mouture 9
- Flat white 18

H

- Hotline 40

I

- Important safeguards
 - Safety 4
- Insert pour le bac d'égouttage 9
- Installation
 - Installation de la machine 10

J

- JURA
 - Contacts 40

L

- Lait 18
 - Raccordement du lait 14
- Latte macchiato 18
- Liaison radio 28, 37
- Lungo 19

M

- Machine
 - Détartrage 30
 - Installation 10
 - Nettoyage 28
 - Rinçage 25
- Messages sur le visuel 33
- Mise en marche 21
- Mise en service, première 11
- Modification des réglages produits 20
- Mousse de lait 18

N

- Nettoyage
 - Machine 28
 - Récipient à grains 32

P

- Plate-forme pour tasses 9
- Port de service 9
- Première mise en service 11
- Préparation 15, 18
 - Americano 19
 - Café 16
 - Café au lait 18
 - Café moulu 19
 - Cappuccino 18
 - Eau chaude 20
 - Espresso 16
 - Espresso doppio 19
 - Espresso macchiato 18
 - Flat white 18
 - Lait 18
 - Latte macchiato 18
 - Lungo 19
 - Mousse de lait 18
 - Speciality Selection 16
 - Sweet latte 16
- Problème
 - Dépannage 34

R

- Récipient à grains
 - Nettoyage 32
 - Récipient à grains avec couvercle protecteur d'arôme 9
 - Remplissage 10
- Récipient à marc de café 9
- Réglages machine 23
- Réglages produits
 - Modification 20
- Remplissage

- Réservoir d'eau 21

- Remplissage
 - Récipient à grains 10
- Réservoir d'eau 9
- Réservoir d'eau
 - Détartrage 32
 - Remplissage 21
- Réservoir de sirop 9, 16
- RFID 37
- Rinçage
 - Machine 25
- Rinçage du système de lait 25

S

- Safety
 - Important safeguards 4
- Sélecteur de finesse de mouture 9
- Service clients 40
- Speciality Selection
 - Café moulu 16
 - Extra Shot 16
- Sweet latte 16
- Système de lait 37
 - Buse mousse fine Pro 9
 - Nettoyage 25
 - Réservoir de sirop 9, 16
 - Rinçage 25

T

- Tableau de bord JURA Cockpit 13, 23
- Téléphone 40
- Touche
 - Touche Marche/Arrêt 9
- Transport 36

V

- Vidange du système 36
- Visuel
 - Tableau de bord JURA Cockpit 13
 - Visuel tactile 9
- Visuel, messages 33
- Visuel tactile 9

W

- WiFi 37
- WiFi Connect 9, 14

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 jeudi : 9 h – 21 h vendredi : 9 h – 20 h samedi : 9 h – 17 h	
Adresse de vente	20 Craig Road Montvale, NJ 07645	115 Matheson Boulevard East Mississauga, Ontario, L4Z 1X8
Téléphone	001 (201) 767-3999	1-(905)-501-8600
Fax	001 (201) 767-9684	
Internet	us.jura.com	ca.jura.com

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

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 J8 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**.