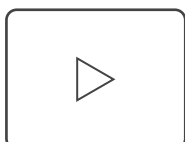




J10 (EA/SA/INTA)

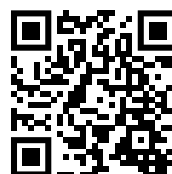
Mode d'emploi



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 J10.



jura.com/support-j10

Spécialités de votre J10

Espresso   			Cappuccino S   
Café   		S 	Sweet Latte   
Americano 	 		Lungo  
Flat White    S			Latte macchiato S   
Cortado   S			Café au lait S   
Portion de mousse de lait S			Portion de lait S
Espresso doppio   			Americano   
Eau chaude			Eau pour thé vert

Présélections possibles (Speciality Selection) :

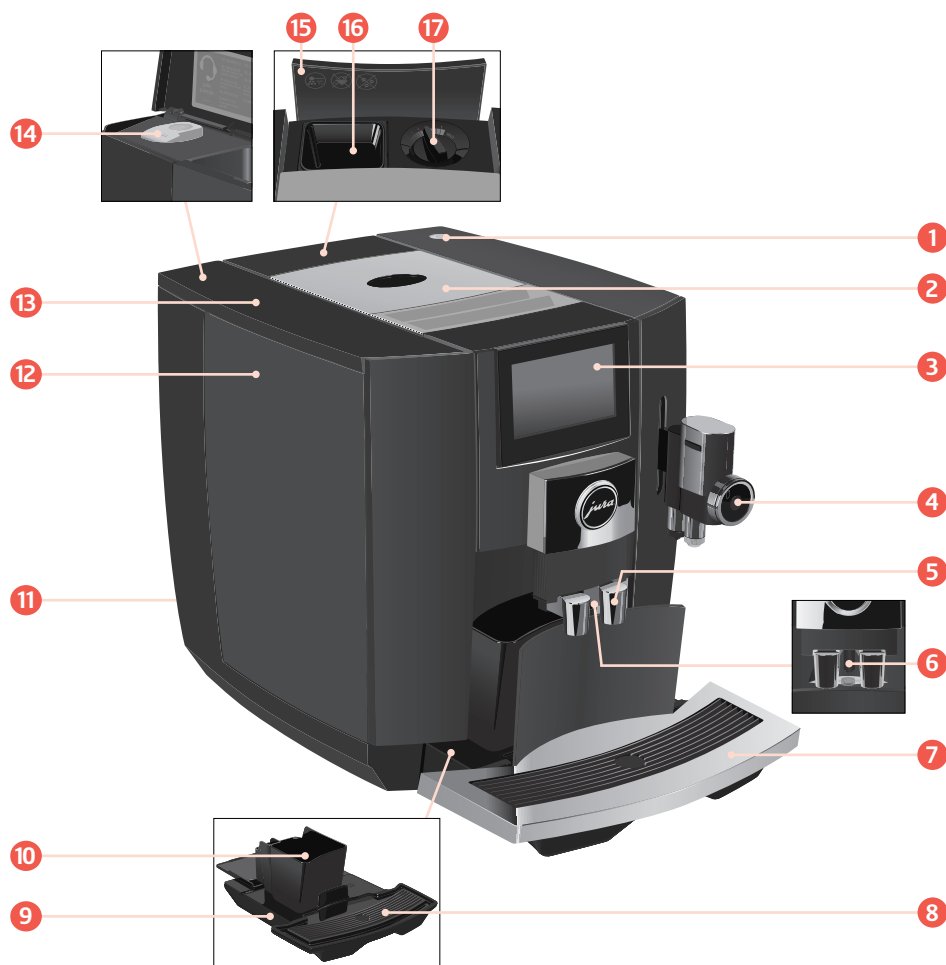
-  Sweet Foam
-  Cold Brew
-  Extra Shot
-  Café moulu
-  Double produit

i Pour de nombreuses spécialités, vous pouvez combiner **deux présélections** afin de préparer, par exemple, un « Cold Sweet latte macchiato ».

Votre J10

Spécialités de votre J10	2
1 Éléments de commande	4
2 Pour votre sécurité	5
Respect du mode d'emploi.....	5
Utilisation conforme.....	5
Restriction du cercle d'utilisateurs.....	5
Utilisation par les enfants.....	5
Que faire en cas de détériorations.....	5
Eviter les détériorations	6
Risque d'électrocution	6
Risque de brûlure et de blessure.....	6
3 Préparation et mise en service	7
Installation de la machine	7
Remplissage du récipient à grains.....	7
Détermination de la dureté de l'eau.....	7
Première mise en service	7
JURA Cockpit : le tableau de bord de votre J10	9
Raccordement du lait.....	9
Etablissement de la connexion Wi-Fi	10
4 Préparation	10
Préparation avec présélection (Speciality Selection).....	10
Espresso et café.....	11
Sweet latte (préparation avec le réservoir de sirop)	11
Cold Brew	12
Latte macchiato, cappuccino et autres spécialités de café au lait	13
Lait et mousse de lait.....	13
Americano et lungo	13
Espresso doppio.....	13
Café moulu.....	13
Eau chaude.....	14
Modification des réglages produits.....	15
5 Fonctionnement quotidien	15
Mise en marche et arrêt de la machine	15
Remplissage du réservoir d'eau	16
Actions d'entretien	16
6 Réglages machine.....	17
7 Entretien	17
Rinçage de la machine.....	18
Rinçage du système de lait	18
Nettoyage du système de lait.....	19
Démontage et rinçage de la buse mousse fine Pro	19
Mise en place/remplacement du filtre	20
Nettoyage de la machine	21
Détartrage de la machine.....	22
Détartrage du réservoir d'eau	23
Nettoyage du récipient à grains	24
8 Messages sur le visuel	24
9 Dépannage.....	24
10 Transport et élimination écologique	25
Transport / Vidange du système	25
Élimination.....	26
11 Caractéristiques techniques.....	26
12 Index	26
13 Contacts JURA / Mentions légales.....	28

1 Éléments de commande



- 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 JURA Wi-Fi Connect (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



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 la J10 à l'aide de la touche Marche/Arrêt . Débranchez ensuite la fiche secteur de la prise de courant.
- Si le **câble secteur enfichable** est abîmé, remplacez-le par un câble secteur JURA d'origine. Un câble secteur inadapté peut entraîner des dommages.
- Si vous devez faire **réparer la machine** et le **câble secteur fixe**, adressez-vous exclusivement à un centre de service agréé JURA. Des réparations incorrectes peuvent entraîner des dommages.

Eviter les détériorations

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

- N'utilisez pas la J10 et le câble secteur à proximité d'une surface chaude.
- Ne frottez pas le câble secteur contre des arêtes vives, ne le coincez pas.
- Ne laissez jamais le câble secteur pendre de manière lâche. Le câble secteur peut provoquer une chute ou être endommagé.
- Protégez la J10 des intempéries et du rayonnement solaire direct.
- Raccordez la J10 uniquement à la tension secteur indiquée sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sous la machine.
- Raccordez la J10 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 J10.

Risque d'électrocution

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

- Ne touchez jamais la fiche secteur avec les mains mouillées.
- Ne plongez pas la J10 et le câble secteur dans l'eau.
- Ne mettez pas la J10 ni ses pièces constitutives au lave-vaisselle.
- Avant d'effectuer des travaux de nettoyage, éteignez votre J10 à l'aide de la touche Marche/Arrêt . Essuyez votre J10 avec un chiffon humide, mais jamais mouillé, et protégez-la des projections d'eau permanentes. Il est interdit de nettoyer la J10 avec un jet d'eau.
- La J10 n'est pas conçue pour être posée sur une surface où un jet d'eau peut être utilisé.

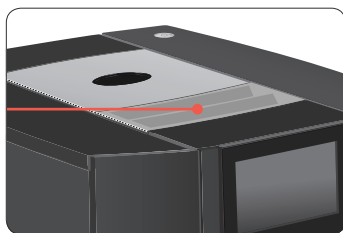
Risque de brûlure et de blessure

- Ne touchez pas les écoulements pendant le fonctionnement. Utilisez les poignées prévues.
- Si vous le souhaitez, vous pouvez commander votre J10 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 J10 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 J10 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

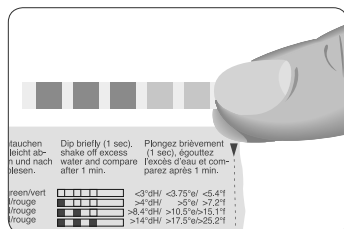
Les grains de café traités avec des additifs (par exemple du sucre), le café moulu ou le café lyophilisé endommagent le broyeur.

- 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 la J10.

« Sprachauswahl » / « Deutsch »

- 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 »).

3 Préparation et mise en service

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

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

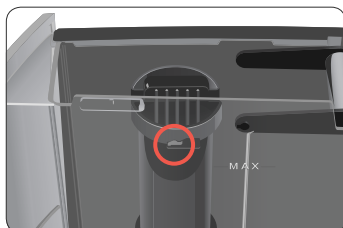
- Appuyez sur < ou > pour modifier le réglage de la dureté de l'eau.
- Appuyez sur « Enregistrer ».
« Enregistré » apparaît brièvement sur le visuel.
« Placez le filtre »
- Placez un récipient sous l'écoulement de café.



- Retirez le réservoir d'eau et rincez-le à l'eau froide.
- Placez la rallonge fournie au-dessus de la cartouche filtrante 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 »
- « 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 J10 (sans fil) au Cool Control, le refroidisseur de lait de JURA. Pour ce faire, appuyez sur « Connexion » et suivez les instructions sur le visuel.

- Appuyez sur « Suite ».
« Connexion Wi-Fi »

- Scannez le QR code avec votre appareil mobile pour télécharger votre appli JURA (J.O.E.®).



- i** Si vous souhaitez connecter votre J10 à votre réseau domestique, appuyez sur « **Connexion** » 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** »).

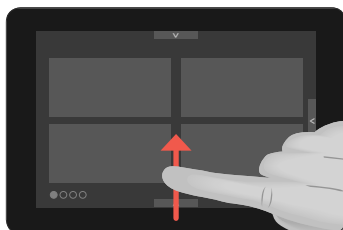
- Placez un récipient sous l'écoulement de café et un autre sous la buse mousse fine.



- Appuyez sur « **Suite** ».
« **Rinçage machine** », « **Rinçage du système de lait** »
L'écran d'accueil s'affiche.. Votre J10 est prête à l'emploi.

JURA Cockpit : le tableau de bord de votre J10

Pilotez votre J10 avec **JURA Cockpit**. Balayez l'écran d'accueil du bas vers le haut pour accéder à JURA Cockpit.

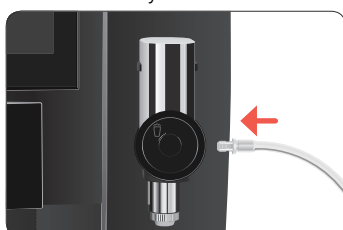


Symbole	Signification
	Rubrique « Entretien » (bleue)
	Rubrique « Réglages machine » (verte)
(blanc)	Votre J10 est connectée au réseau et/ou au Cool Control via le JURA Wi-Fi Connect
(rouge)	Pas de connexion au réseau Wi-Fi
	Mode filtre
	La fonction « Coffee Eye » (détection de la tasse) est activée

Raccordement du lait

Votre J10 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.



4 Préparation

i Le système de lait de votre J10 est équipé du raccord **HP3** et de l'écoulement de lait interchangeable **CX3**.

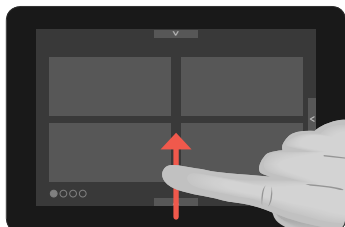
- Reliez l'autre extrémité du tuyau de lait à un récipient à lait ou un refroidisseur de lait.

Etablissement de la connexion Wi-Fi

Vous pouvez connecter votre J10 à J.O.E.®, l'appli de JURA.

Condition : L'application J.O.E.® est installée sur votre appareil mobile. Le JURA Wi-Fi Connect est inséré dans le port de service de votre J10.

- Balayez l'écran d'accueil du bas vers le haut pour accéder à JURA Cockpit.



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

4 Préparation

Principes de base concernant la préparation :

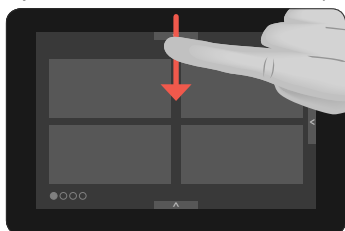
Objectif	Marche à suivre
Afficher d'autres produits	Appuyez sur ●○○○ pour afficher les autres pages de l'écran d'accueil ou balayez l'écran d'accueil de droite à gauche pour accéder au menu tournant
Modifier l'intensité du café pour un produit individuel	Pendant le broyage, balayez les grains de café sur le visuel avec le doigt
Modifier la quantité d'un produit individuel	Pendant la préparation, appuyez sur < ou >
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	Placez le sélecteur de finesse de 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, puis sur le symbole « Remplacer »

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)

Balayez le visuel du haut vers le bas pour accéder au menu Speciality Selection.



Activez la présélection souhaitée pour votre produit suivant :

Speciality Selection	Signification
☼ – « Cold Brew » (toutes les spécialités de café sauf l'espresso doppio)	Le produit est préparé avec le Cold Extraction Process : l'extraction s'effectue avec de l'eau froide pulsée à haute pression.
☪ – « Extra Shot » (toutes les spécialités de café au lait sauf l'espresso macchiato et le cortado)	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 en deux cycles de percolation (deux courses).
☼ – Café moulu (toutes les spécialités de café sauf l'espresso doppio)	Le produit est préparé à partir de café moulu.
« S » – « Sweet Foam » (toutes les spécialités au lait)	Utilisez le réservoir de sirop fourni pour préparer le produit avec une mousse de lait sucrée. Il est également possible d'associer la présélection « S » à d'autres présélections.

i Le menu Speciality Selection se ferme au bout de 10 secondes.

Espresso et café

Exemple : Café

- Placez une tasse sous l'écoulement de café.



- Appuyez sur « Café ».
La quantité d'eau préréglée pour le café coule dans la tasse.

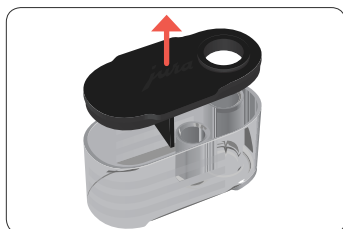
Sweet latte (préparation avec le réservoir de sirop)

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 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 »

4 Préparation

- 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 prééglées 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 »).

Cold Brew

La présélection « Cold Brew » ☼ vous permet de préparer une spécialité de café froide.

Exemple : Café Cold Brew

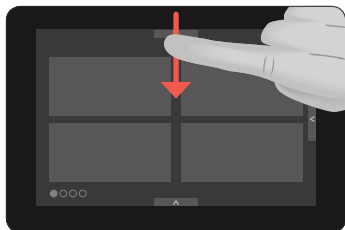
- Versez de l'eau **froide** dans le réservoir d'eau.

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.



- Balayez le visuel du haut vers le bas pour accéder au menu Speciality Selection.



- Appuyez sur ☼ pour activer la présélection « Cold Brew ».
- Appuyez sur « 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 J10 prépare par simple pression d'une touche :

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

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** ».

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 J10 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 J10 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.

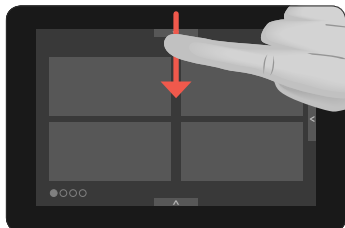
- Ne versez jamais plus de deux doses rases de café moulu.
- N'utilisez pas de café moulu trop fin. Le système pourrait se boucher et le café coulerait alors goutte à goutte.

4 Préparation

- Si vous n'avez pas versé suffisamment de café moulu, « Pas assez de café moulu » s'affiche et la J10 interrompt l'opération.
- La spécialité de café souhaitée doit être préparée dans la minute suivant le remplissage du café moulu. Sinon, la J10 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.
- Balayez le visuel du haut vers le bas 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).

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 le couvercle de l'entonnoir de remplissage.
- Appuyez sur « Suite ».
- La quantité d'eau préréglée pour l'espresso coule dans la tasse.

Eau chaude

La J10 vous permet de préparer différents types d'eau chaude :

- « Eau chaude »
- « Eau pour thé vert »

⚠ ATTENTION

Risque de brûlure par projection d'eau chaude.

- Evitez le contact direct avec la peau.
-

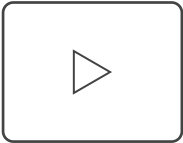
Exemple : Eau chaude

- Placez une tasse sous l'écoulement d'eau chaude.



- Appuyez sur « Eau chaude ».
- La quantité d'eau préréglée coule dans la tasse.

Modification des réglages produits



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



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).
- « **Emplacement produit** » : remplacez les produits figurant sur l'écran d'accueil par vos favoris.

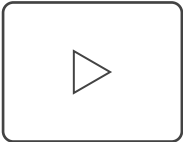
Exemple : voici comment modifier l'intensité du café pour un café.

- 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



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 J10 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.

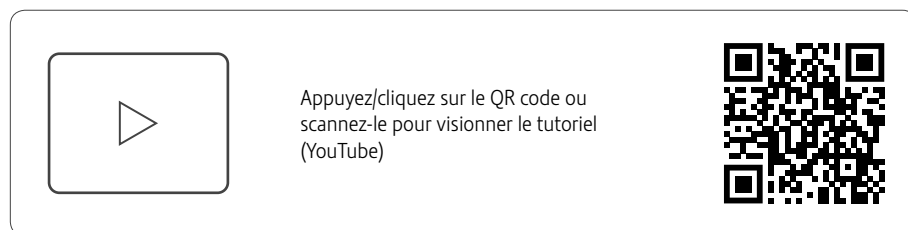
Actions d'entretien

Une qualité de café optimale dépend de nombreux facteurs. L'entretien régulier de votre J10 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 le système de lait dans l'écoulement combiné une fois par semaine (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	▪		
Retirer le réservoir de café moulu et le nettoyer		▪	
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.

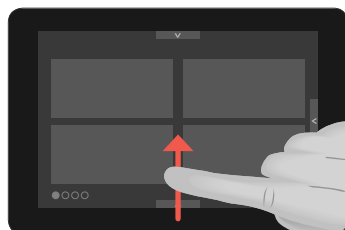
i Vous trouverez également des informations sur l'entretien de votre J10 dans la rubrique « Entretien » ☼ sous « **Conseils d'entretien** ».

6 Réglages machine



Balayez l'écran d'accueil du bas vers le haut pour accéder à JURA Cockpit.

Dans la rubrique « Réglages machine » , vous pouvez effectuer les réglages suivants (appuyez sur « 1/3 » en haut à droite pour naviguer dans les différentes pages) :



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 (1-5)
« Connexion Wi-Fi »	Etablir ou couper la connexion radio entre votre J10 et l'appli JURA (J.O.E.®) (voir chapitre 3 « Préparation et mise en service – Etablissement de la connexion Wi-Fi »)
« 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 J10 (ensuite, la machine s'éteint)
« Dureté de l'eau »	Régler la dureté de l'eau utilisée (de 1 °dH à 30 °dH) pour éviter l'entartrage de votre machine
Page « 2/3 »	
« Unités »	Régler l'unité de quantité d'eau (ml ou oz)
« Appareil accessoire »	Etablir ou couper la connexion radio entre votre J10 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
« Rinçage du système de lait »	Définir si le rinçage du système de lait doit s'effectuer automatiquement ou être lancé manuellement
Page « 3/3 »	
« Vidanger le système »	Vidanger le système pour protéger la J10 du gel pendant le transport
« Informations »	Consulter la version du logiciel

7 Entretien

Principes de base concernant l'entretien :

- Balayez l'écran d'accueil du bas vers le haut pour accéder à JURA Cockpit. Ce tableau de bord contient une rubrique « Statut d'entretien »  et une rubrique « Réglages machine » . Pour piloter l'entretien de votre J10, utilisez la rubrique .
- Le tableau de bord JURA Cockpit 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 J10.
- Effectuez le programme d'entretien correspondant dès que la machine vous le demande.

Rinçage de la machine

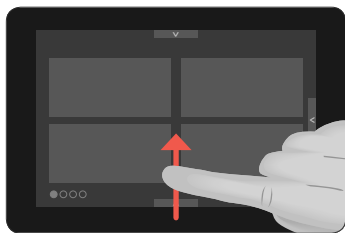
Vous pouvez lancer le rinçage café manuellement à tout moment.

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

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



- Balayez l'écran d'accueil du bas vers le haut pour accéder à JURA Cockpit.



- 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 J10 demande un rinçage du système de lait après chaque préparation de lait.

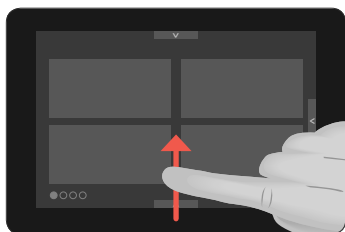
Dans les réglages machine, vous pouvez définir si le rinçage du système de lait doit s'effectuer automatiquement ou être lancé manuellement (voir chapitre 6 « Réglages machine »).

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

- Placez un récipient sous la buse mousse fine.

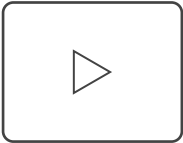


- Balayez l'écran d'accueil du bas vers le haut pour accéder à JURA Cockpit.



- 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



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



Pour garantir le bon fonctionnement du système de lait, vous devez obligatoirement le 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 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 HP3.

- 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.

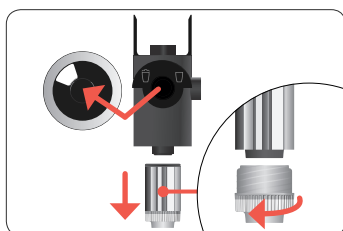
i Nous vous recommandons de démonter et de rincer la buse mousse fine Pro une fois par semaine

7 Entretien

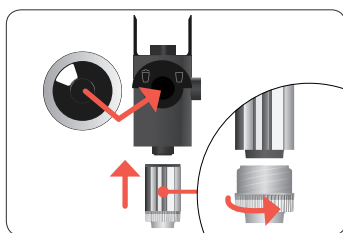
- Retirez le tuyau de lait et rincez-le soigneusement sous l'eau courante.
- Retirez la buse mousse fine Pro.



- Désassemblez la buse mousse fine.



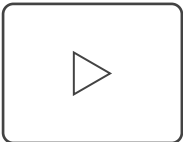
- Rincez toutes les pièces sous l'eau courante. En présence de résidus de lait très secs, placez d'abord les pièces constitutives dans une solution contenant 250 ml d'eau et une dose de détergent pour système de lait JURA. Rincez ensuite soigneusement les pièces constitutives.
- Réassemblez la buse mousse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



- i** Pour garantir le fonctionnement optimal de la buse mousse fine Pro, assurez-vous que toutes ses pièces constitutives sont montées correctement et solidement.
- Remontez la buse mousse fine Pro 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), la J10 demande le remplacement du filtre.

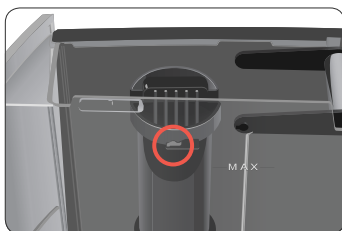
- i** Vous n'avez plus besoin de détartre votre J10 si vous utilisez la cartouche filtrante CLARIS Smart+.
- i** Les cartouches filtrantes CLARIS Smart+ sont disponibles chez votre revendeur.

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

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

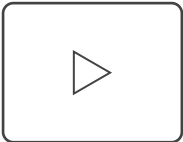


- Enfoncez la cartouche filtrante avec la rallonge dans le réservoir d'eau.
- Tournez la cartouche filtrante dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle s'enclenche avec un clic bien audible.



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

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, la J10 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** 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 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.

7 Entretien

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

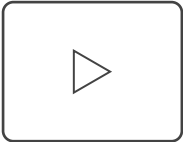


- Appuyez sur « Suite ».
« Nettoyage machine »
L'opération s'interrompt, « Insérez une pastille détergente ».
- Ouvrez le couvercle de l'entonnoir de remplissage pour café moulu.
- Ajoutez une pastille de nettoyage JURA dans l'entonnoir de remplissage.



- Fermez le couvercle de l'entonnoir de remplissage.
- Appuyez sur « Suite ».
« Nettoyage machine »
« Vider le 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.

Détartrage de la machine



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



La J10 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

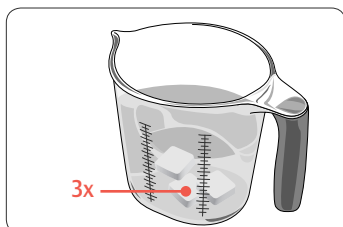
Le contact avec le détartrant peut entraîner une détérioration des surfaces fragiles (marbre par exemple).

- Eliminez 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 sur le tableau de bord JURA Cockpit.

- Appuyez sur « **Détartrage** ».
- 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.
- « **Détartrant dans réservoir d'eau** »
- Retirez le réservoir d'eau et videz-le.
- Dissolvez entièrement 3 tablettes de détartrage JURA dans un récipient contenant 600 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 à plusieurs reprises de l'écoulement d'eau chaude et de la buse mousse fine, directement dans le bac d'égouttage.
- « **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.
- « **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** ».
- « **Détartrage machine** », de l'eau coule à plusieurs reprises de l'écoulement d'eau chaude et de la buse mousse fine, directement dans le bac d'égouttage.
- « **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.

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.

8 Messages sur le visuel

- 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 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 J10 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 est usagée.	▸ Remplacez la cartouche filtrante CLARIS Smart+ (voir chapitre 7 « Entretien – Mise en place/remplacement du filtre »).
« Nettoyage »	La J10 demande un nettoyage.	▸ Effectuez le nettoyage (voir chapitre 7 « Entretien – Nettoyage de la machine »).
« Détartrage »	La J10 demande un détartrage.	▸ Effectuez un détartrage (voir chapitre 7 « Entretien – Détartrage de la machine »).
« Nettoyage du système de lait »	La J10 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 Pro »).
La fonction « Coffee Eye » détecte une tasse sous l'écoulement de café alors 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.

Problème	Cause/Conséquence	Mesure
Le café coule goutte à goutte lors de la préparation de café.	Le café est moulu trop fin et bouche le système. La dureté de l'eau n'a peut-être pas été réglée correctement.	▸ Réglez le broyeur sur une mouture plus grossière ou utilisez un café moulu plus grossier ▸ 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.
D'autres messages de type « Error » s'affichent.	–	▸ Eteignez la J10 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 J10. Il vous servira à protéger votre machine en cas de transport.

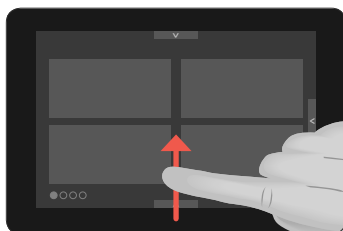
Pour protéger la J10 du gel pendant le transport, le système doit être vidangé.

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.



- Balayez l'écran d'accueil du bas vers le haut pour accéder à JURA Cockpit.



- 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 J10 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 UK
Pression de la pompe	Statique, 15 bars max.
Contenance du réservoir d'eau (sans filtre)	1,9 l
Contenance du récipient à grains	280 g
Contenance du récipient à marc de café	16 portions max.
Longueur du câble	Env. 1,1 m
Poids	10,6 kg
Dimensions (l × h × p)	31,8 × 34,8 × 44,6 cm
Système de lait avec raccord	HP3
Écoulement 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	764

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

12 Index

A

Actions d'entretien 16
Adresses 28
Americano 13
Arrêt 15

B

Bac d'égouttage 4
Insert 4
Buse mousse fine
Buse mousse fine Pro 4
Buse mousse fine Pro 4
Démontage et rinçage 19

C

Câble secteur 4
Café 11
Café au lait 13
Café en poudre
Café moulu 13
Café moulu 13
Doseur pour café moulu 4
Cappuccino 13
Caractéristiques techniques 26
Écoulement de lait interchangeable 26
Système de lait 26
Cartouche filtrante CLARIS Smart
Mise en place 20
Remplacement 20

Cercle d'utilisateurs 5
Cockpit 17
Cold Brew 12
Connexion radio 10
Connexion Wi-Fi 10
Consignes de sécurité 5
Contacts 28
Couvercle
Entonnoir de remplissage pour café moulu 4
Réservoir d'eau 4
Couvercle protecteur d'arôme
Récipient à grains avec couvercle protecteur d'arôme 4

D

Déclaration de conformité 28
Déclaration de conformité UE 28
Dépannage 24
Description des symboles 5
Détartrage
Machine 22
Réservoir d'eau 23
Détériorations
Éviter les détériorations 6
Que faire en cas de détériorations 5
Doseur pour café moulu 4
Dureté de l'eau
Détermination de la dureté de l'eau 7

E

- Eau chaude 14
- Ecoulement
 - Ecoulement d'eau chaude 4
- Ecoulement d'eau chaude 4
- Ecoulement de café
 - Ecoulement de café réglable en hauteur 4
- Ecoulement de café réglable en hauteur 4
- Ecoulement de lait interchangeable 26
- Elimination 25
- Enfants 5
- Entonnoir de remplissage
 - Entonnoir de remplissage pour café moulu 4
- Entretien 17
- Espresso 11
- Espresso doppio 13
- Espresso macchiato 13

F

- Filtre
 - Mise en place 20
 - Remplacement 20
- Finesse de mouture
 - Sélecteur de finesse de mouture 4
- Flat white 13

H

- Hotline 28

I

- Insert pour le bac d'égouttage 4
- Installation
 - Installation de la machine 7

J

- JURA
 - Contacts 28
- JURA Cockpit 17

L

- Lait 13
 - Raccordement du lait 9
- Latte macchiato 13
- Liaison radio 20, 26
- Lungo 13

M

- Machine
 - Détartrage 22
 - Installation 7
 - Nettoyage 21
 - Rinçage 18
- Messages sur le visuel 24
- Mise en marche 15
- Mise en service, première 7
- Modification des réglages produits 15
- Mousse de lait 13

N

- Nettoyage
 - Machine 21
 - Récipient à grains 24

P

- Plate-forme pour tasses 4
- Point de masse 26
- Point de masse central 26
- Port de service 4
- Première mise en service 7
- Préparation 10, 13
 - Americano 13
 - Café 11
 - Café au lait 13
 - Café moulu 13
 - Cappuccino 13
 - Cold Brew 12

- Eau chaude 14
- Espresso 11
- Espresso doppio 13
- Espresso macchiato 13
- Flat white 13
- Lait 13
- Latte macchiato 13
- Lungo 13
- Mousse de lait 13
- Speciality Selection 10
- Sweet latte 11

Problème

- Dépannage 24

R

- Récipient à grains
 - Nettoyage 24
 - Récipient à grains avec couvercle protecteur d'arôme 4
 - Remplissage 7
- Récipient à marc de café 4
- Réglages machine 17
- Réglages produits
 - Modification 15
- Remplissage
 - Réservoir d'eau 16
- Remplissage
 - Récipient à grains 7
- Réservoir d'eau 4
 - Détartrage 23
 - Remplissage 16
- Réservoir de sirop 4, 11
- RFID 26
- Rinçage
 - Machine 18
- Rinçage du système de lait 18

S

- Sélecteur de finesse de mouture 4
- Service clients 28
- Speciality Selection
 - Café moulu 10
 - Extra Shot 10
- Sweet latte 11
- Système de lait 26
 - Buse mousse fine Pro 4
 - Nettoyage 19
 - Réservoir de sirop 4, 11
 - Rinçage 18

T

- Tableau de bord JURA Cockpit 9, 17
- Téléphone 28
- Touche
 - Touche Marche/Arrêt 4
- Transport 25

U

- Utilisation conforme 5

V

- Vidange du système 25
- Visuel
 - Tableau de bord JURA Cockpit 9
 - Visuel tactile 4
- Visuel, messages 24
- Visuel tactile 4

W

- Wi-Fi 26
- Wi-Fi Connect 4, 10

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 J10 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 J10 peut différer par certains détails.