

jura[®]



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

E6 (NAC) Mode d'emploi



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

en

es

fr

Votre E6

1	CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES	78
2	Éléments de commande	82
3	Préparation et mise en service	84
	Installation de la machine	84
	Remplissage du récipient à grains	84
	Détermination de la dureté de l'eau	84
	Première mise en service	85
	JURA Cockpit : le tableau de bord de votre E6	87
	Raccordement du lait	87
	Connexion de la machine à un réseau WiFi (en option)	87
4	Préparation	88
	Préparation avec présélection (Speciality Selection)	89
	Espresso et café	89
	Cappuccino et espresso macchiato	89
	Caffè Barista et lungo Barista	90
	Café moulu	90
	Eau chaude	91
	Réglage du broyeur	91
	Modification des réglages produits	92
5	Fonctionnement quotidien	93
	Mise en marche et arrêt de la machine	93
	Remplissage du réservoir d'eau	93
	Actions d'entretien	94
6	Réglages machine	95
7	Entretien	96
	Rinçage de la machine	96
	Rinçage du système de lait	97
	Nettoyage de la buse mousse fine	97
	Démontage et rinçage de la buse mousse fine	98

Mise en place/remplacement du filtre	99
Nettoyage de la machine	100
Détartrage de la machine	101
Détartrage du réservoir d'eau	104
Nettoyage du récipient à grains	104
8 Messages sur le visuel	105
9 Dépannage	106
10 Transport et élimination écologique	108
Transport / Vidange du système	108
Élimination	108
11 Caractéristiques techniques	109
12 Index	110
13 Contacts JURA / Mentions légales	112

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 Cappuccino.

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

AVIS




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

ACTIONS INTERDITES (au risque d'annuler votre garantie)

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

2 Éléments de commande



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



3 Préparation et mise en service

Installation de la machine



Lors de l'installation de votre E6, respectez les consignes suivantes :

- Placez l'E6 sur une surface horizontale, insensible à l'eau.
- Choisissez l'emplacement de votre E6 de sorte qu'elle soit à l'abri d'une source de chaleur excessive. Veillez à ce que les fentes d'aération ne soient pas obstruées.

Remplissage du récipient à grains

AVIS

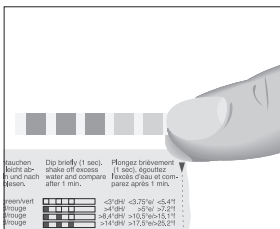
Les grains de café traités avec des additifs (par exemple du sucre), le café moulu ou le café lyophilisé endommagent le broyeur.

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

Détermination de la dureté de l'eau

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

- ▶ Tenez la languette de test 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 »).

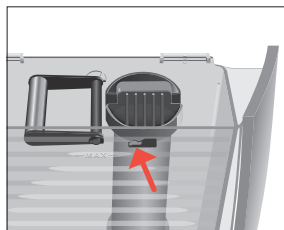
Condition : le récipient à grains est rempli.

- 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 l'E6.
« Choose language »
- Appuyez sur la touche > ou < jusqu'à ce que la langue souhaitée s'affiche, par exemple « Français ».
- Appuyez sur la touche « Enregistrer ».
« Enregistré » apparaît brièvement sur le visuel.
« Dureté de l'eau »

i Si vous ne connaissez pas la dureté de l'eau utilisée, vous devez d'abord la déterminer (voir chapitre 3 « Préparation et mise en service – Détermination de la dureté de l'eau »).

3 Préparation et mise en service

- ▶ Appuyez sur la touche > ou < pour modifier le réglage de la dureté de l'eau.
- ▶ Appuyez sur la touche « Enregistrer ».
« Enregistré »
« Mode filtre » / « Placez le filtre »
- ▶ 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 »
« Tourner ouvrir »

- ▶ Placez un récipient sous la buse mousse fine.
- ▶ Ouvrez le sélecteur en position ☺.
Le filtre est rincé.
Le rinçage du filtre s'arrête automatiquement.

« Tourner fermer »

- ▶ Fermez le sélecteur en position ⓪.

« Remplissage du système »
« Videz le bac d'égouttage »

- ▶ Videz le bac d'égouttage et remettez-le en place.
- ▶ Placez un récipient sous l'écoulement de café.

« Rinçage machine »




Le rinçage s'arrête automatiquement. Votre E6 est prête à l'emploi.



JURA Cockpit : le tableau de bord de votre E6



Pilotez votre E6 avec **JURA Cockpit**. Appuyez sur la touche  pour accéder au tableau de bord JURA Cockpit.

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

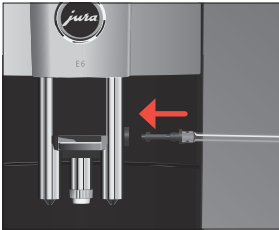
Raccordement du lait

Votre E6 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.

i Votre E6 est équipée du système de lait **HP1**.

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



Connexion de la machine à un réseau WiFi (en option)

Vous pouvez connecter votre E6 à l'appli JURA (J.O.E.*).

Condition : J.O.E.* est installée sur votre appareil mobile. Le WiFi Connect JURA (disponible en option) est inséré dans le port de service de votre E6.

Pour plus d'informations sur la mise en service du WiFi Connect, rendez-vous sur jura.com/wifi ou scannez le QR code.



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

i Plus vous appuyez longtemps sur les touches < et >, plus le réglage change rapidement.

Objectif	Marche à suivre
Mémoriser la quantité modifiée d'un produit individuel	Appuyez sur « Enregistrer » juste après la préparation.
Modifier la quantité, l'intensité du café et la température d'un produit	Appuyez pendant 2 secondes sur la touche du produit et effectuez les réglages.
Afficher d'autres produits	Appuyez sur la touche ▶ pour afficher la page de produits suivante.
Préparer deux spécialités de café	Appuyez deux fois sur la touche de préparation dans un délai de 1,5 seconde (deux cycles de percolation s'exécutent successivement).
Arrêter la préparation	Appuyez sur la touche « Arrêter ».

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 la touche  pendant **2 secondes** pour accéder au menu Speciality Selection :

Speciality Selection	Signification
« Extra Shot » (pour le cappuccino)	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.
« Café moulu »	Le produit est préparé à partir de café moulu.

- 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 E6.

Espresso et café



Exemple : café



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

Cappuccino et espresso macchiato



Exemple : cappuccino

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

- ▶ Placez une tasse sous la buse mousse fine.
- ▶ Appuyez sur la touche « Cappuccino ».
- « Tourner ouvrir »
- ▶ Ouvrez le sélecteur en position .
- La quantité de mousse de lait pré réglée coule dans la tasse.
- « Tourner fermer »
- ▶ Fermez le sélecteur en position .
- La quantité d'eau pré réglée pour l'espresso coule dans la tasse.

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 de la buse mousse fine »).

Caffè Barista et lungo Barista



Pour le « caffè Barista » et le « lungo Barista », le café est mélangé à de l'eau chaude afin de créer une spécialité de café ample en bouche et particulièrement digeste.

Exemple : caffè Barista

- ▶ Placez une tasse sous l'écoulement de café et la buse mousse fine.
- ▶ Appuyez sur la touche ▶ pour accéder à la deuxième page de produits.
- ▶ Appuyez sur la touche « Caffè Barista ».
La quantité d'eau pré-réglée pour le café coule dans la tasse.
« Tourner ouvrir »
- ▶ Ouvrez le sélecteur en position ☰.
La quantité d'eau chaude pré-réglée coule de la buse mousse fine.
« Tourner fermer »
- ▶ Fermez le sélecteur en position ①.

Café moulu

Vous avez la possibilité d'utiliser une deuxième sorte de café, par exemple un café décaféiné, grâce à l'entonnoir de remplissage pour café moulu.

Principes de base concernant le café moulu :

- Ne versez jamais plus de deux doses rases de café moulu.
- N'utilisez pas de café moulu trop fin. Le système pourrait se boucher et le café coulerait alors goutte à goutte.
- Si vous n'avez pas versé suffisamment de café moulu, « Pas assez de café moulu » s'affiche et l'E6 interrompt l'opération.
- La spécialité de café souhaitée doit être préparée dans la minute suivant le remplissage du café moulu. Sinon, l'E6 interrompt l'opération et se remet en mode prêt à l'emploi.
- La préparation de toutes les spécialités de café à partir de café moulu suit toujours le même modèle.

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

- ▶ Placez une tasse à espresso sous l'écoulement de café.
- ▶ Appuyez sur la touche ☰ pendant **2 secondes** pour accéder au menu Speciality Selection.
- ▶ Appuyez sur la touche « Café moulu » ☰.
- ▶ Appuyez sur la touche « Espresso »,
« Café moulu » / « Versez du café moulu »



- ▶ Ouvrez le couvercle de l'entonnoir de remplissage pour café moulu.
 - ▶ Versez une dose rase de café moulu dans l'entonnoir de remplissage.
 - ▶ Fermez le couvercle de l'entonnoir de remplissage.
 - ▶ Appuyez sur la touche « **Suite** ».
- La quantité d'eau pré-réglée pour l'espresso coule dans la tasse.

Eau chaude



⚠ ATTENTION

Utilisez la buse d'eau chaude fournie pour obtenir un écoulement d'eau parfait.

Risque de brûlure par projection d'eau chaude.

- ▶ Evitez le contact direct avec la peau.



-
- ▶ Tirez avec précaution la buse mousse fine vers le bas.
 - ▶ Insérez la buse d'eau chaude dans le raccord.
 - ▶ Placez une tasse sous la buse d'eau chaude.
 - ▶ Appuyez sur la touche ▶ pour accéder à la deuxième page de produits.
 - ▶ Appuyez sur la touche « **Eau chaude** ».
 - ▶ « **Tourner ouvrir** »
 - ▶ Ouvrez le sélecteur en position .
 - La quantité d'eau pré-réglée coule dans la tasse.
 - ▶ « **Tourner fermer** »
 - ▶ Fermez le sélecteur en position .

Réglage du broyeur

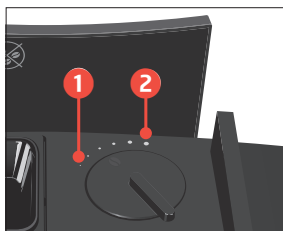
Vous pouvez adapter le broyeur au degré de torréfaction de votre café.

AVIS

Si vous réglez la finesse de mouture avec le broyeur à l'arrêt, vous risquez d'endommager le sélecteur de finesse de mouture.

- ▶ Réglez la finesse de mouture uniquement lorsque le broyeur est en marche.

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



Sélecteur de finesse de mouture

- 1 : mouture **fine**
- 2 : mouture **grossière**

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

- ▶ Placez une tasse sous l'écoulement de café.
- ▶ Ouvrez le couvercle de l'entonnoir de remplissage pour café moulu.
- ▶ Appuyez sur la touche « **Espresso** » pour lancer la préparation.
- ▶ Placez le sélecteur de finesse de mouture dans la position souhaitée **pendant** que le broyeur fonctionne.
La quantité d'eau pré-réglée coule dans la tasse.
- ▶ Fermez le couvercle de l'entonnoir de remplissage pour café moulu.

Modification des réglages produits

Sur l'écran d'accueil, appuyez sur la touche d'un produit pendant **2 secondes environ** pour accéder aux possibilités de réglage. Les réglages durables en mode de programmation suivent toujours le même modèle.


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

- ▶ Appuyez pendant **2 secondes environ** sur la touche « **Café** ».
- ▶ Appuyez sur la touche « **Réglages produits** ».
 - i** Appuyez sur les touches situées à gauche ou à droite de ●○○ pour passer aux réglages produits « **Quantité** » et « **Température** ».
- ▶ Appuyez sur la touche > ou < pour modifier le réglage de l'intensité du café.
- ▶ Appuyez sur la touche « **Enregistrer** ».
- ▶ Appuyez sur la touche **L** pour revenir à l'écran d'accueil.

5 Fonctionnement quotidien



Mise en marche et arrêt de la machine



- ▶ Placez un récipient sous l'écoulement de café et la buse mousse fine.
- ▶ Appuyez sur la touche Marche/Arrêt .

- ❗ A l'arrêt de la machine, le système n'est rincé que si vous avez préparé une spécialité de café.
- ❗ 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.

Si vous avez préparé du lait sans lancer le nettoyage du système de lait, vous devez rincer le système de lait (« **Rinçage du système de lait** » / « **Tourner ouvrir** »).

- ▶ Ouvrez le sélecteur en position .
« **Rinçage du système de lait** »
« **Tourner fermer** »
- ▶ Fermez le sélecteur en position .
Le rinçage du système commence.
Votre E6 est allumée ou éteinte.

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 **quotidienement**.

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.
-
- ▶ Ouvrez le couvercle du réservoir d'eau.
 - ▶ Retirez le réservoir d'eau et rincez-le à l'eau froide.
 - ▶ Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche et remettez-le en place.
 - ▶ Fermez le couvercle du réservoir d'eau.

Actions d'entretien

Une qualité de café optimale dépend de nombreux facteurs. L'entretien régulier de votre E6 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 la buse mousse fine (en la démontant si elle est très encrassée)		▪	Voir chapitre 7 « Entretien – Nettoyage de la buse mousse fine »
Rincer le tuyau de lait	▪		
Rincer le réservoir d'eau	▪		
Essuyer la surface de la machine avec un chiffon doux (chiffon en microfibre, par exemple), humide et propre	▪		
Changer le tuyau de lait HP1		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)		▪	

i Vous trouverez également des informations sur l'entretien de votre E6 dans la rubrique « Statut d'entretien »  sous « Informations ».

6 Réglages machine

Appuyez sur la touche  pour accéder à JURA Cockpit. Dans la rubrique « Réglages machine » , vous pouvez effectuer les réglages suivants :

Rubrique de programme	Explication
« Langue »	Régler la langue
« 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)
« 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)
« Nom du produit »	Afficher les images des produits sur l'écran d'accueil avec/sans le nom correspondant
« Nombre de produits »	Régler le nombre de produits sur l'écran d'accueil (2 ou 4)
« Configuration standard »	Rétablir la configuration standard de votre E6 (ensuite, la machine s'éteint)
« Version »	Consulter la version du logiciel
« Connexions » (Ne s'affiche que si vous utilisez le WiFi Connect JURA.)	Établir ou couper la connexion radio entre votre E6 et votre appli JURA (J.O.E.*) ou le refroidisseur de lait Cool Control







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 la touche  pour accéder à JURA Cockpit. Ce tableau de bord contient une rubrique « Entretien »  et une rubrique « Réglages machine » . Pour piloter l'entretien de votre E6, utilisez la rubrique .
- Si vous devez lancer un programme d'entretien, le symbole  apparaît sur fond rouge. Appuyez sur la touche  pour accéder à JURA Cockpit. Le tableau de bord affiche les programmes d'entretien à réaliser sous forme de messages sur fond rouge. Appuyez sur la touche du message correspondant pour accéder directement au programme d'entretien. Une barre à l'intérieur des messages indique les programmes d'entretien que vous devrez bientôt exécuter sur votre E6.
- 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.

- Placez un récipient sous l'écoulement de café.
 - Appuyez sur la touche .
 - Appuyez sur la touche .
 - Appuyez sur la touche « **Rinçage café** » pour lancer le cycle de rinçage.
- L'opération s'arrête automatiquement.

Rinçage du système de lait



L'E6 demande un rinçage du système de lait après chaque préparation de lait.

- ▶ Placez un récipient sous la buse mousse fine.
- ▶ Appuyez sur la touche .
- ▶ Appuyez sur la touche « Rinçage du système de lait ». « Tourner ouvrir »
- ▶ Ouvrez le sélecteur en position . La buse mousse fine est rincée. « Tourner fermer »
- ▶ Fermez le sélecteur en position .

Nettoyage de la buse mousse fine

AVERTISSEMENT

Pour garantir le bon fonctionnement de la buse mousse fine, vous devez obligatoirement la 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

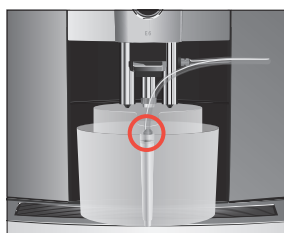
Détergent irritant et nocif pour la santé. Danger en cas d'ingestion. Irritant pour les yeux et la peau.

- ▶ 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.

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

 Pour le nettoyage, utilisez le récipient fourni.





- ▶ Appuyez sur la touche .
- ▶ Appuyez sur la touche .
- ▶ Appuyez sur la touche « Nettoyage du système de lait ».



- ▶ Appuyez sur la touche « Démarrage ».
« Détergent syst. 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.
- ▶ Versez ensuite de l'eau chaude jusqu'au repère supérieur.
- ▶ Placez le récipient sous la buse mousse fine.

- ▶ Reliez le tuyau de lait au récipient.

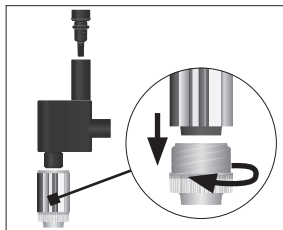
i Pour relier correctement le tuyau de lait au récipient, le tuyau de lait doit être équipé d'un raccord.

- ▶ Appuyez sur la touche « Suite ».
Dès que la machine est chaude, « Tourner ouvrir » apparaît.
- ▶ Ouvrez le sélecteur en position .
La buse mousse fine et le tuyau de lait sont nettoyés.
« Tourner fermer »
- ▶ Fermez le sélecteur en position .
« Remplissez d'eau »
- ▶ Rincez soigneusement le récipient et versez de l'eau fraîche dans le compartiment frontal jusqu'au repère supérieur.
- ▶ Placez le récipient sous la buse mousse fine et reliez de nouveau le tuyau de lait au récipient.
- ▶ Appuyez sur la touche « Suite ».
« Tourner ouvrir »
- ▶ Ouvrez le sélecteur en position .
La buse mousse fine et le tuyau de lait sont rincés à l'eau fraîche.
« Tourner fermer »
- ▶ Fermez le sélecteur en position .

Démontage et rinçage de la buse mousse fine

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

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



- ▶ 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.

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

- ▶ Réinsérez la buse mousse fine dans le raccord.

Mise en place/ remplacement du filtre

Dès que la cartouche filtrante est épuisée (selon la dureté de l'eau réglée), l'E6 demande le remplacement du filtre.

i Vous n'avez plus besoin de détartre votre E6 si vous utilisez la cartouche filtrante CLEARYL Smart.

i Les cartouches filtrantes CLEARYL Smart sont disponibles chez votre revendeur.

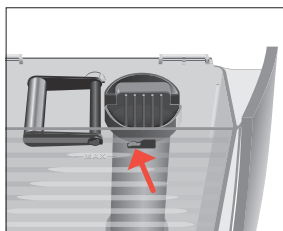
Condition : l'écran d'accueil s'affiche. (Ou le symbole du filtre **|** s'affiche en rouge sur le tableau de bord JURA Cockpit si le filtre utilisé est épuisé.)

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



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

« Enregistré »

« Tourner ouvrir »





- ▶ Placez un récipient sous la buse mousse fine.
- ▶ Ouvrez le sélecteur en position .
- Le filtre est rincé.
- « **Tourner fermer** »
- ▶ Fermez le sélecteur en position .

Nettoyage de la machine

Après 180 préparations ou 80 rinçages à l'allumage, l'E6 demande un nettoyage.

AVERTISSEMENT




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

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

AVERTISSEMENT

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

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

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

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

- Remplissez le réservoir d'eau.
- Appuyez sur la touche « **Nettoyage** ».
- Appuyez sur la touche « **Démarrage** ».
« **Vider marc** »
- Videz le bac d'égouttage et le récipient à marc de café, puis remettez-les en place.
« **Nettoyage** »
- Placez un récipient sous l'écoulement de café.
- Appuyez sur la touche « **Suite** ».
De l'eau coule de l'écoulement de café.
L'opération s'interrompt, « **Ajouter pastille** ».
- Ouvrez le couvercle de l'entonnoir de remplissage pour café moulu.



- Ajoutez une pastille de nettoyage JURA dans l'entonnoir de remplissage.
- Fermez le couvercle de l'entonnoir de remplissage.
- Appuyez sur la touche « **Suite** ».
De l'eau coule plusieurs fois de l'écoulement de café.
« **Vider marc** »
- Videz le bac d'égouttage et le récipient à marc de café, puis remettez-les en place.

Détartrage de la machine

L'E6 s'entartre au fil de son utilisation et demande automatiquement un détartrage. Le degré d'entartrage dépend de la dureté de votre eau.

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

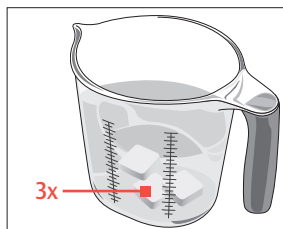
AVIS L'interruption du programme de détartrage peut entraîner une détérioration de la machine.

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

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

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

- ▶ Appuyez sur la touche « **Détartrage** ».
- ▶ Appuyez sur la touche « **Démarrage** ».
« **Videz le bac d'égouttage** »
- ▶ Videz le bac d'égouttage et le récipient à marc de café, puis remettez-les en place.
« **Ajouter pastille** »
- ▶ 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.
« **Tourner ouvrir** »
 - ▶ Placez un récipient sous la buse mousse fine.
 - ▶ Ouvrez le sélecteur en position ☰.
« **Détartrage machine** », de l'eau coule plusieurs fois de la buse mousse fine.
L'opération s'interrompt, « **Tourner fermer** ».
 - ▶ Fermez le sélecteur en position ⓪.
« **Détartrage machine** », le cycle de détartrage se poursuit.
L'opération s'interrompt, « **Videz le bac d'égouttage** ».
 - ▶ Videz le bac d'égouttage et le récipient à marc de café, puis remettez-les en place.
« **Rincer le réservoir d'eau** » / « **Remplir réservoir d'eau** »
 - ▶ Retirez le réservoir d'eau et rincez-le soigneusement.
 - ▶ Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche et remettez-le en place.
« **Tourner ouvrir** »
 - ▶ Videz le récipient et placez-le sous la buse mousse fine et l'écoulement de café.
 - ▶ Ouvrez le sélecteur en position ☰.
« **Détartrage machine** », le cycle de détartrage se poursuit.
L'opération s'interrompt, « **Tourner fermer** ».
 - ▶ Fermez le sélecteur en position ⓪.
Le cycle de détartrage se poursuit. De l'eau coule de l'écoulement de café.
L'opération s'interrompt, « **Videz le bac d'égouttage** ».
 - ▶ Videz le bac d'égouttage et le récipient à marc de café, puis remettez-les en place.
- i** En cas d'interruption imprévue du programme de détartrage, rincez soigneusement le réservoir d'eau.

Détartrage du réservoir d'eau


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

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

Nettoyage du récipient à grains

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

Condition : « Remplir récipient grains » est affiché sur le visuel.


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

8 Messages sur le visuel

Messages sur l'écran d'accueil

Message	Cause/Conséquence	Mesure
« Remplir réservoir d'eau »	Le réservoir d'eau est vide. Aucune préparation n'est possible.	► Remplissez le réservoir d'eau (voir chapitre 5 « Fonctionnement quotidien – Remplissage du réservoir d'eau »).
« Vider marc » / « Videz le bac d'égouttage »	Le récipient à marc de café est plein. / Le bac d'égouttage est plein. Aucune préparation n'est possible.	► Videz le récipient à marc de café et le bac d'égouttage (voir chapitre 5 « Fonctionnement quotidien – Actions d'entretien »).
« Cuve manque »	Le bac d'égouttage n'est pas correctement installé ou est absent. Aucune préparation n'est possible.	► Mettez le bac d'égouttage en place.
« Remplir récipient grains »	Le récipient à grains est vide. Vous ne pouvez pas préparer de spécialités de café ; la préparation d'eau chaude ou de lait est possible.	► Remplissez le récipient à grains (voir chapitre 3 « Préparation et mise en service – Remplissage du récipient à grains »).
« Machine trop chaude »	Le système est trop chaud pour démarrer un programme d'entretien.	► Attendez quelques minutes que le système refroidisse ou préparez une spécialité de café ou de l'eau chaude.

Messages sur le tableau de bord JURA Cockpit

Message	Cause/Conséquence	Mesure
Le symbole du filtre  s'allume en rouge. « 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 »	L'E6 demande un nettoyage.	► Effectuez le nettoyage (voir chapitre 7 « Entretien – Nettoyage de la machine »).
« Détartrage »	L'E6 demande un détartrage.	► Effectuez un détartrage (voir chapitre 7 « Entretien – Détartrage de la machine »).
« Rinçage du système de lait »	L'E6 demande un rinçage du système de lait.	► Effectuez un rinçage du système de lait (voir chapitre 7 « Entretien – Rinçage du système de lait »).
« Nettoyage du système de lait »	L'E6 demande un nettoyage du système de lait.	► Effectuez un nettoyage du système de lait (voir chapitre 7 « Entretien – Nettoyage de la buse mousse fine »).

9 Dépannage

Problème	Cause/Conséquence	Mesure
Trop peu de mousse est produite lors du mous-sage 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 de la buse mousse fine »). ▸ Démontez et rincez la buse mousse fine (voir chapitre 7 « Entretien – Démontage et rinçage de la buse mousse fine »).
Le café coule goutte à goutte lors de la prépara-tion de café.	Le café est moulu trop fin et bouche le système. La dureté de l'eau n'a peut-être pas été réglée correctement.	<ul style="list-style-type: none"> ▸ Réglez une finesse de mouture plus grossière (voir chapitre 4 « Préparation – Réglage du broyeur »). ▸ 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 produi-sent un volume de café moulu supérieur à la moyenne.	▸ Réduisez l'intensité du café ou réglez une mouture plus fine (voir chapitre 4 « Préparation – Réglage du broyeur »).
« Remplir 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 cha-pitre 7 « Entretien – Détartrage du réservoir d'eau »).
La buse mousse fine ne laisse échapper que peu d'eau ou de vapeur, voire pas du tout. La pompe émet un bruit très faible.	Le raccord de la buse mousse fine est peut-être bouché par des résidus de lait ou des fragments de calcaire qui se sont dissous pendant le détartrage.	<ul style="list-style-type: none"> ▸ Retirez la buse mousse fine. ▸ Dévissez le raccord noir à l'aide de l'ouverture hexagonale du doseur pour café moulu. ▸ Nettoyez soigneusement le raccord. ▸ Revissez le raccord en le serrant à la main.
Le broyeur est très bruyant.	Il y a des corps étrangers dans le broyeur.	▸ Contactez le service clients de votre pays (voir chapitre 13 « Contacts JURA / Mentions légales »).
« ERROR 2 » ou « ERROR 5 » s'affiche.	Si la machine a été exposée au froid pendant une longue période, le dispositif de chauffage peut être bloqué pour des raisons de sécurité.	▸ Réchauffez la machine à tempéra-ture ambiante.

Problème	Cause/Conséquence	Mesure
D'autres messages de type « ERROR » s'affichent.	–	► Contactez le service clients de votre pays (voir chapitre 13 « Contacts JURA / Mentions légales »).

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

10 Transport et élimination écologique

Transport / Vidange du système



Conservez l'emballage de l'E6. Il vous servira à protéger votre machine en cas de transport.

Pour protéger l'E6 du gel pendant le transport, le système doit être vidangé.


- ▶ Retirez le tuyau de lait de la buse mousse fine.
- ▶ Placez un récipient sous la buse mousse fine.
- ▶ Appuyez sur la touche ▶ pour accéder à la deuxième page de produits.
- ▶ Appuyez sur la touche « Eau chaude ».
« Tourner ouvrir »
- ▶ Ouvrez le sélecteur en position ☺.
De l'eau coule de la buse mousse fine.
- ▶ Retirez le réservoir d'eau et videz-le.
« Tourner fermer »
- ▶ Fermez le sélecteur en position ☹.
- « Remplir réservoir d'eau »
- ▶ Appuyez sur la touche Marche/Arrêt ⏻.
Votre E6 est éteinte.

Elimination

Eliminez 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	env. 19.8 lb (9.0 kg)
Dimensions (l × h × p)	11.0 × 13.8 × 17.6 in. (28.0 × 35.1 × 44.6 cm)
Système de lait	HP1
Ecoulement de lait interchangeable	CX3
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

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 94
- Adresses 112
- Arrêt 93

B

- Bac d'égouttage 83
 - Insert 83
- Broyeur
 - Réglage du broyeur 91
- Buse d'eau chaude 83
- Buse mousse fine 83
 - Démontage et rinçage 98
 - Nettoyage 97

C

- Câble secteur 83
- Café 89
- Café en poudre
 - Café moulu 90
- Café moulu 90
 - Doseur pour café moulu 83
- Caffè Barista 90
- Cappuccino 89
- Caractéristiques techniques 109
 - Écoulement de lait interchangeable 109
 - Système de lait 109
- Cartouche filtrante CLEARYL Smart
 - Mise en place 99
 - Remplacement 99
- Cockpit 95, 96
- Connexion radio 87
- Connexion WiFi 87
- Contacts 112
- Couvercle
 - Entonnoir de remplissage pour café moulu 83
 - Réservoir d'eau 83
- Couvercle protecteur d'arôme
 - Récipient à grains avec couvercle protecteur d'arôme 83

D

- Dépannage 106
- Détartrage
 - Machine 101
 - Réservoir d'eau 104

- Doseur pour café moulu 83
- Dureté de l'eau
 - Détermination de la dureté de l'eau 84

E

- Eau chaude 91
- Écoulement de café
 - Écoulement de café réglable en hauteur 83
- Écoulement de café réglable en hauteur 83
- Écoulement de lait interchangeable 109
- Élimination 108
- Entonnoir de remplissage
 - Entonnoir de remplissage pour café moulu 83
- Entretien 96
- Espresso 89
- Espresso macchiato 89

F

- Filtre
 - Mise en place 99
 - Remplacement 99
- Finesse de mouture
 - Sélecteur de finesse de mouture 83, 92

H

- Hotline 112

I

- Important safeguards
 - Safety 78
- Insert pour le bac d'égouttage 83
- Installation
 - Installation de la machine 84

J

- JURA
 - Contacts 112

L

- Lait
 - Raccordement du lait 87
- Liaison radio 85, 99, 109

M

- Machine
 - Détartrage 101
 - Installation 84
 - Nettoyage 100
 - Rinçage 96

Messages sur le visuel 105
 Mise en marche 93
 Mise en service, première 85
 Modification des réglages produits 92

N

Nettoyage
 Buse mousse fine 97
 Machine 100
 Récipient à grains 104

P

Plate-forme pour tasses 83
 Port de service 83
 Première mise en service 85
 Préparation 88
 Café 89
 Café moulu 90
 Cappuccino 89
 Eau chaude 91
 Espresso 89
 Espresso macchiato 89
 Lungo Barista 90
 Speciality Selection 89
 Préparation d'eau chaude et de mousse de lait
 Sélecteur pour la préparation d'eau chaude et de mousse de lait 83
 Problème
 Dépannage 106

Q

Quantité d'eau de dérivation 90

R

Récipient à grains
 Nettoyage 104
 Récipient à grains avec couvercle protecteur d'arôme 83
 Remplissage 84
 Récipient à marc de café 83
 Réglages machine 95
 Réglages produits
 Modification 92
 Remplissage
 Réservoir d'eau 93
 Remplissage
 Récipient à grains 84

Réservoir d'eau 83
 Réservoir d'eau
 Détartrage 104
 Remplissage 93

RFID 109
 Rinçage
 Machine 96
 Rinçage du système de lait 97

S

Safety
 Important safeguards 78
 Sélecteur de finesse de mouture 83, 92
 Sélecteur pour la préparation d'eau chaude et de mousse de lait 83
 Service clients 112
 Speciality Selection
 Café moulu 89
 Extra Shot 89
 Système de lait 109
 Nettoyage de la buse mousse fine 97
 Rinçage 97

T

Tableau de bord JURA Cockpit 87, 95
 Téléphone 112
 Touche
 Touche Marche/Arrêt 83
 Transport 108

V

Vidange du système 108
 Visuel 83
 Tableau de bord JURA Cockpit 87
 Visuel, messages 105

W

WiFi 109
 WiFi Connect 83, 87

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

@ 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 E6 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.