

*jura*®



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

## Mode d'emploi S8



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

# Votre S8

<b>CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES</b>	<b>4</b>
<b>Eléments de commande</b>	<b>8</b>
<b>1 Préparation et mise en service</b>	<b>10</b>
JURA sur Internet.....	10
Commande par visuel à écran tactile.....	10
Installation de la machine .....	10
Remplissage du récipient à grains .....	11
Détermination de la dureté de l'eau.....	11
Première mise en service.....	12
Raccordement du lait .....	14
Connexion d'un appareil accessoire (par liaison radio) .....	14
<b>2 Préparation</b>	<b>15</b>
Préparations possibles.....	16
Ristretto, espresso et café.....	17
Deux ristretti, deux espressi et deux cafés .....	17
Latte macchiato, cappuccino et d'autres spécialités de café au lait .....	17
Lait chaud et mousse de lait .....	18
Café moulu.....	19
Réglage du broyeur.....	20
Eau chaude.....	21
<b>3 Fonctionnement quotidien</b>	<b>22</b>
Remplissage du réservoir d'eau .....	22
Allumage de la machine .....	22
Entretien quotidien.....	22
Entretien régulier .....	23
Extinction de la machine .....	24
<b>4 Réglages durables en mode de programmation</b>	<b>25</b>
Réglages produits .....	26
Extinction automatique .....	28
Mode d'économie d'énergie.....	29
Instructions .....	30
Rétablissement de la configuration standard .....	30
Unité de quantité d'eau .....	31
Luminosité du visuel .....	31
Réglage de la dureté de l'eau .....	32
Langue.....	32
Consultation d'informations .....	33

<b>5</b>	<b>Entretien</b>	<b>34</b>
	Rinçage de la machine .....	35
	Rinçage automatique du système de lait .....	35
	Nettoyage du système de lait .....	35
	Démontage et rinçage de la buse mousse fine Pro.....	37
	Mise en place du filtre .....	38
	Remplacement du filtre .....	39
	Nettoyage de la machine.....	40
	Détartrage de la machine .....	41
	Nettoyage du récipient à grains .....	44
	Détartrage du réservoir d'eau.....	44
<b>6</b>	<b>Messages sur le visuel</b>	<b>45</b>
<b>7</b>	<b>Dépannage</b>	<b>46</b>
<b>8</b>	<b>Transport et élimination écologique</b>	<b>47</b>
	Transport / Vidange du système.....	47
	Élimination .....	47
<b>9</b>	<b>Caractéristiques techniques</b>	<b>48</b>
<b>10</b>	<b>Index</b>	<b>49</b>
<b>11</b>	<b>Contacts JURA / Mentions légales</b>	<b>52</b>

## Description des symboles

### Mises en garde



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.

### Symboles utilisés

► **Demande d'action.** Ce symbole signifie que vous êtes invité à réaliser une action.

ⓘ **Informations** et conseils destinés à faciliter encore l'utilisation de votre JURA.

« Café » **Message sur le visuel**

## CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

### **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**

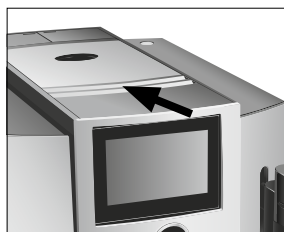
Cette machine est exclusivement réservée à un usage domestique. Hormis le nettoyage et la maintenance utilisateur, toutes les autres opérations doivent être effectuées par un représentant de service agréé :

- 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.

## Eléments de commande

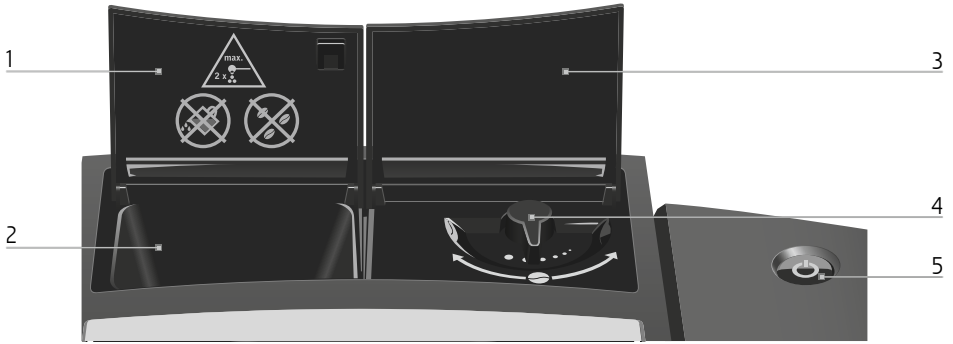


- 1 Récipient à grains avec couvercle protecteur d'arôme
- 2 Couvercle du réservoir d'eau
- 3 Réservoir d'eau
- 4 Câble secteur (arrière de la machine)
- 5 Récipient à marc de café
- 6 Bac d'égouttage


- 7 Visuel à écran tactile
- 8 Système de lait avec buse mousse fine Pro
- 9 Ecoulement de café réglable en hauteur
- 10 Plate-forme pour tasses

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

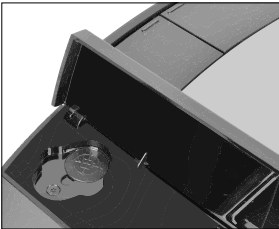




- 1 Couverture de l'entonnoir de remplissage pour café moulu
- 2 Entonnoir de remplissage pour café moulu

- 3 Couverture du sélecteur de finesse de mouture
- 4 Sélecteur de finesse de mouture
- 5 Touche Marche/Arrêt 

Port de service pour le Smart Connect JURA disponible en option

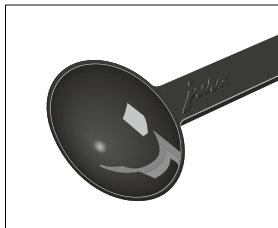


## Accessoires

Récipient pour le nettoyage du système de lait

Doseur pour café moulu

Buse d'eau chaude



## 1 Préparation et mise en service

### JURA sur Internet

Retrouvez-nous sur Internet ([jura.com](http://jura.com)). Vous y trouverez des informations intéressantes et actuelles sur votre S8 et tout ce qui concerne le café.

Si vous avez besoin d'aide pour utiliser votre machine, rendez-vous sur [jura.com/service](http://jura.com/service).

### Commande par visuel à écran tactile



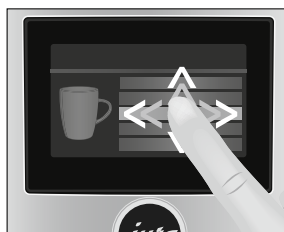
Votre S8 dispose d'un visuel à écran tactile intuitif commandé par pression du doigt. On distingue deux possibilités de commande :

- **Appui**

Appuyez sur le visuel avec le doigt, par exemple pour lancer la préparation d'un café ou effectuer différents réglages en mode de programmation.

- **Balayage**

Balayez le visuel avec le doigt de gauche à droite ou de haut en bas (ou inversement). Vous pouvez ainsi, par exemple, sélectionner une spécialité de café dans le menu tournant ou basculer entre les rubriques de programme en mode de programmation.



### Installation de la machine

Lors de l'installation de votre S8, respectez les consignes suivantes :

- Placez la S8 sur une surface horizontale, insensible à l'eau.
- Choisissez l'emplacement de votre S8 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

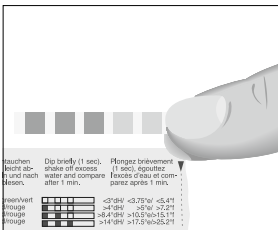
**AVIS** Les grains de café traités avec des additifs (par exemple du sucre), le café moulu ou le café lyophilisé endommagent le broyeur.

- ▶ 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 brièvement (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.

**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 4 « Réglages durables en mode de programmation – Unité de quantité d'eau »).

**Condition :** le récipient à grains est rempli.

- ▶ Branchez la fiche secteur dans une prise de courant.
- ▶ Appuyez sur la touche Marche/Arrêt  pour allumer la S8.

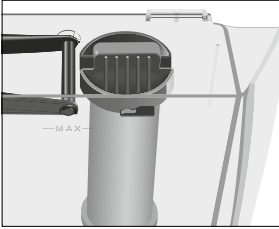
« Choose language » / « English »

**i** Pour afficher d'autres langues, balayez la liste de sélection avec le doigt de haut en bas (ou inversement) jusqu'à ce que la langue souhaitée se place au centre (par exemple « Français »).

- ▶ Appuyez sur « Save ».  
« Enregistré » apparaît brièvement sur le visuel pour confirmer le réglage.  
« Dureté de l'eau »

**i** Si vous ne connaissez pas la dureté de l'eau utilisée, vous devez d'abord la déterminer (voir Chapitre 1 « Préparation et mise en service – Détermination de la dureté de l'eau »).

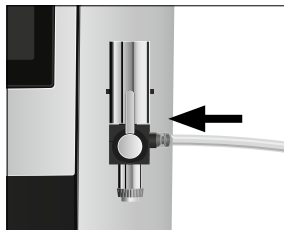
- ▶ Balayez le visuel pour modifier le réglage de la dureté de l'eau, par exemple sur « 25 °dH ».
- ▶ Appuyez sur « Enregistrer ».  
« Enregistré » apparaît brièvement sur le visuel.  
« Placez le filtre »



- ▶ Placez un récipient sous l'écoulement de café et un autre sous la buse mousse fine.
  - ▶ Retirez le réservoir d'eau et rincez-le à l'eau froide.
  - ▶ Placez la rallonge fournie au-dessus de la cartouche filtrante CLEARYL Smart.
- 
- ▶ Enfoncez la cartouche filtrante avec la rallonge dans le réservoir d'eau.
  - ▶ Tournez la cartouche filtrante dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle s'enclenche avec un clic bien audible.
  - ▶ Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche et remettez-le en place.
- i** La machine détecte automatiquement que vous venez de mettre la cartouche filtrante en place.
- « Mode filtre » / « Enregistré »
- « Rinçage du filtre », le filtre est rincé. De l'eau coule de la buse mousse fine.
- i** L'eau peut présenter une légère coloration. Celle-ci n'est pas nocive pour la santé et n'affecte pas son goût.
- « 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.
- « Chauffage machine »
- « Rinçage machine », le rinçage du système commence. Le rinçage s'arrête automatiquement. L'écran d'accueil s'affiche. Votre S8 est prête à l'emploi.
- i** Si le filtre est activé, un symbole de filtre bleu s'affiche en haut du visuel.

## Raccordement du lait

Votre S8 prépare une mousse de lait fine et onctueuse à la consistance parfaite. Pour faire mousser du lait, le critère le plus important est que le lait soit à une température de 39–46 °F (4–8 °C). C'est pourquoi nous vous recommandons d'utiliser un refroidisseur de lait ou un récipient à lait.



- ▶ Retirez le capuchon protecteur du système de lait.
- ▶ Raccordez le tuyau de lait au système de lait.
- ▶ Reliez l'autre extrémité du tuyau de lait à un récipient à lait ou un refroidisseur de lait.

## Connexion d'un appareil accessoire (par liaison radio)

Vous avez la possibilité de connecter votre S8 par radio à un appareil accessoire compatible (p. ex. le refroidisseur de lait Cool Control Wireless). Pour ce faire, le récepteur radio du Cool Control ou le Smart Connect JURA doit être inséré dans le port de service.

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

- ▶ Appuyez sur « P ».  
« Réglages machine »
- ▶ Appuyez sur « Réglages machine ».  
« Extinction après »
- ▶ Balayez le visuel jusqu'à ce que « Connecter l'appareil accessoire » s'affiche au centre.
- ▶ Appuyez sur « Connecter l'appareil accessoire ».  
« Connecter l'appareil accessoire »
- ▶ Suivez les instructions sur le visuel pour connecter l'appareil accessoire à votre S8/S80.

## 2 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 concernant la préparation :

- Vous pouvez modifier l'intensité du café des **produits individuels** pendant le broyage. Pour ce faire, balayez le visuel avec le doigt.
- Vous pouvez modifier les **quantités** préréglées (par exemple la quantité d'eau et de mousse de lait) pendant la préparation. Pour ce faire, balayez le visuel avec le doigt.
- 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 4 « Réglages durables en mode de programmation – Unité de quantité d'eau »).
- Vous pouvez arrêter la préparation à tout moment. Pour ce faire, appuyez sur « **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. Tout l'arôme du café ne peut se déployer que dans des tasses préchauffées. Vous pouvez vous procurer un chauffe-tasses JURA chez votre revendeur agréé.

En mode de programmation, vous pouvez effectuer des **réglages durables** pour tous les produits (voir Chapitre 4 « Réglages durables en mode de programmation – Modification des réglages produits »).

## Préparations possibles

La S8 propose plusieurs moyens de préparer une spécialité de café, du lait ou de l'eau chaude.

**Préparation via l'écran d'accueil :** appuyez simplement sur le produit souhaité. Par défaut, l'écran d'accueil affiche les produits suivants :

« Espresso »	« Café »	« 2 x Café »	« Eau chaude »
« Cappuccino »	« Latte macchiato »	« Flat White »	« Mousse de lait »

**Préparation à l'aide du menu tournant :** vous pouvez préparer d'autres produits que ceux affichés sur l'écran d'accueil. Dès que vous appuyez en haut à droite sur le symbole du menu tournant, des produits supplémentaires s'affichent dans un **menu tournant**.

Balayez le visuel avec le doigt pour placer le produit souhaité au centre du menu. Appuyez sur le produit pour lancer la préparation. Le menu tournant affiche en plus les produits suivants :

- « Lait »
- « Café au lait »
- « Eau pour thé vert »
- « 2 x Ristretto »
- « 2 x Espresso »
- « Ristretto »
- « Espresso macchiato »

**i** Si vous ne lancez pas de préparation, le menu tournant disparaît automatiquement au bout de 10 secondes.

**i** Le menu tournant affiche toujours en première position le dernier produit sélectionné.

**i** Vous pouvez enregistrer tous les produits mémorisés par défaut dans votre S8 comme favoris à l'emplacement de votre choix sur l'écran d'accueil. Lors de cette opération, copiez et personnalisez les spécialités de café souhaitées en leur attribuant un nouveau nom et des réglages personnels (par exemple, la quantité et l'intensité du café) (voir Chapitre 4 « Réglages durables en mode de programmation – Modification des réglages produits »). Veuillez noter que les descriptions figurant dans les chapitres qui suivent se rapportent toujours aux réglages standard.



## Ristretto, espresso et café



**Exemple :** voici comment préparer un café.

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

- ▶ Placez une tasse sous l'écoulement de café.
- ▶ Appuyez sur « **Café** ».  
La préparation commence. La quantité d'eau préréglée pour le café coule dans la tasse.
- La préparation s'arrête automatiquement. L'écran d'accueil s'affiche.

## Deux ristretti, deux espressos et deux cafés



**Exemple :** voici comment préparer **deux ristretti** (en utilisant le menu tournant).

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

- ▶ Placez deux tasses sous l'écoulement de café.
- ▶ Appuyez sur le symbole du menu tournant (en haut à droite) pour accéder au menu tournant.
- ▶ Balayez le visuel jusqu'à ce que « **2 x Ristretto** » s'affiche au centre.
- ▶ Appuyez sur « **2 x Ristretto** » pour lancer la préparation.  
La préparation commence. La quantité d'eau préréglée pour le café coule dans les tasses. La préparation s'arrête automatiquement. Votre S8 est de nouveau prête à l'emploi.

## Latte macchiato, cappuccino et d'autres spécialités de café au lait

Votre S8 vous prépare un latte macchiato, un cappuccino et d'autres spécialités de café au lait par simple pression d'une touche. Lors de cette opération, vous n'avez pas besoin de déplacer le verre ou la tasse.

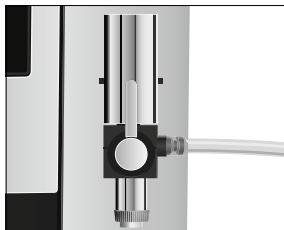
**Exemple :** voici comment préparer un latte macchiato.

**Condition :** l'écran d'accueil s'affiche. Le lait est raccordé à la buse mousse fine.

- ▶ Placez un verre sous la buse mousse fine.



## 2 Préparation



- ▶ Placez le levier de sélection de la buse mousse fine Pro sur la position Mousse de lait (voir photo).
- ▶ Appuyez sur « **Latte macchiato** ».  
« **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 préparation du café commence. La quantité d'eau pré réglée pour l'espresso coule dans le verre. La préparation s'arrête automatiquement. Votre S8 est de nouveau prête à l'emploi.

**i** La buse mousse fine est automatiquement rincée 15 minutes après la préparation (voir Chapitre 5 « Entretien – Rinçage automatique du système de lait »). 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 5 « Entretien – Nettoyage du système de lait »).

### Lait chaud et mousse de lait



**Exemple :** voici comment préparer du **lait chaud**.

**Condition :** l'écran d'accueil s'affiche. Le lait est raccordé au système de lait.

- ▶ Placez une tasse sous la buse mousse fine.



- ▶ Placez le levier de sélection de la buse mousse fine Pro sur la position Lait (position horizontale, voir photo).
- i** Si vous souhaitez préparer de la **mousse de lait**, placez le levier de sélection sur la position Mousse de lait (position perpendiculaire).
- ▶ Appuyez sur « **Mousse de lait** ».  
La préparation de la mousse de lait commence. La quantité de lait pré-réglée coule dans la tasse.  
La préparation s'arrête automatiquement. Votre S8 est de nouveau prête à l'emploi.

Pour garantir le bon fonctionnement de la buse mousse fine, vous devez obligatoirement la nettoyer **quotidiennement** si vous avez préparé du lait (voir Chapitre 5 « Entretien – Nettoyage du système de lait »).

## 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.

- i** Ne versez jamais plus de deux doses rases de café moulu.
- i** N'utilisez pas de café moulu trop fin. Le système pourrait se boucher et le café coulerait alors goutte à goutte.
- i** Si vous n'avez pas versé suffisamment de café moulu, « **Pas assez de café moulu** » s'affiche et la S8 interrompt l'opération.
- i** La spécialité de café souhaitée doit être préparée dans la minute suivant le remplissage du café moulu. Sinon, la S8 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.

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

- ▶ Placez une tasse à espresso sous l'écoulement de café.

## 2 Préparation



- ▶ Ouvrez le couvercle de l'entonnoir de remplissage pour café moulu.

« Versez du café moulu »

- ▶ Versez une dose rase de café moulu dans l'entonnoir de remplissage.
- ▶ Fermez le couvercle de l'entonnoir de remplissage.
- ▶ Appuyez sur « Espresso ».

La préparation commence. « Espresso », la quantité d'eau préréglée pour l'espresso coule dans la tasse.

La préparation s'arrête automatiquement. Votre S8 est de nouveau prête à l'emploi.

## 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.

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

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

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

- ▶ Placez une tasse sous l'écoulement de café.
- ▶ Ouvrez le couvercle du sélecteur de finesse de mouture.
- ▶ Appuyez sur « 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 préréglée coule dans la tasse. La préparation s'arrête automatiquement.



## Eau chaude

La S8 vous permet de préparer différents types d'eau chaude : « **Eau chaude** » et « **Eau pour thé vert** ».

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

### ⚠ ATTENTION

Risque de brûlure par projection d'eau chaude.

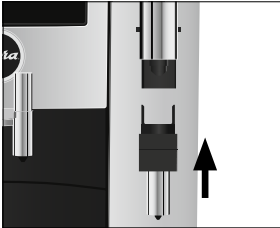
- ▶ Evitez le contact direct avec la peau.

**Exemple :** voici comment préparer de l'eau pour un **thé vert**.

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

- ▶ Appuyez sur le symbole du menu tournant (en haut à droite) pour accéder au menu tournant.
- ▶ Balayez le visuel jusqu'à ce que « **Eau pour thé vert** » s'affiche au centre.
- ▶ Appuyez sur « **Eau pour thé vert** ».  
« **Insérer la buse d'eau chaude** »
- ▶ Retirez la buse mousse fine Pro du système de lait.
- ▶ Montez la buse d'eau chaude sur le système de lait.
- ▶ Appuyez sur « **Suite** ».  
« **Eau pour thé vert** », la quantité d'eau pré-réglée coule dans la tasse.

La préparation s'arrête automatiquement. Votre S8 est de nouveau prête à l'emploi.



## 3 Fonctionnement quotidien

### 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 quotidiennement.

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

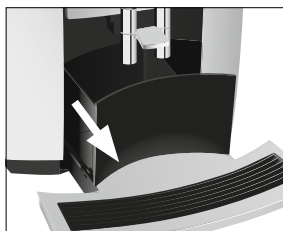
- ▶ Remplissez le réservoir d'eau uniquement avec de l'eau froide du robinet.
- 
- ▶ Ouvrez le couvercle du réservoir d'eau.
  - ▶ Retirez le réservoir d'eau et rincez-le à l'eau froide.
  - ▶ Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche et remettez-le en place.
  - ▶ Fermez le couvercle du réservoir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

### Allumage de la machine



- ▶ Placez un récipient sous l'écoulement de café.
- ▶ Appuyez sur la touche Marche/Arrêt  pour allumer la S8.
  - « Bienvenue chez JURA »
  - « Chauffage machine »
  - « Rinçage machine », le rinçage du système commence. Le rinçage s'arrête automatiquement. Votre S8 est prête à l'emploi.

### Entretien quotidien



Pour pouvoir profiter longtemps de votre S8 et garantir en permanence une qualité de café optimale, vous devez l'entretenir quotidiennement.

- ▶ Sortez le bac d'égouttage.
- ▶ Videz le récipient à marc de café et le bac d'égouttage. Rincez-les tous deux à l'eau chaude.

**i** Videz toujours le récipient à marc de café lorsque la machine est **allumée**. C'est la seule façon de réinitialiser le compteur de marc.

- ▶ Remettez le récipient à marc de café et le bac d'égouttage en place.
- ▶ Rincez le réservoir d'eau à l'eau claire.
- ▶ Nettoyez le système de lait (voir Chapitre 5 « Entretien – Nettoyage du système de lait »).
- ▶ Retirez le tuyau de lait et rincez-le soigneusement sous l'eau courante.
- ▶ Démontez et rincez le système de lait (voir Chapitre 5 « Entretien – Démontage et rinçage de la buse mousse fine Pro »).
- ▶ Essuyez la surface de la machine avec un chiffon doux (par exemple en microfibre), propre et humide.

**i** Pour nettoyer le visuel, vous pouvez le verrouiller sous « Statut d'entretien » / « Verrouiller écran ».

Vous trouverez également des informations concernant l'entretien de votre S8 en mode de programmation sous « Statut d'entretien » / « Informations concernant l'entretien ».

## Entretien régulier


Effectuez les actions d'entretien suivantes **régulièrement** ou **en fonction des besoins** :

- Pour des raisons d'hygiène, nous vous recommandons de remplacer régulièrement (tous les 3 mois environ) le tuyau de lait et l'écoulement de lait interchangeable. Les accessoires de rechange sont disponibles auprès de votre revendeur agréé.
- Nettoyez les parois intérieures du réservoir d'eau, avec une brosse par exemple. Vous trouverez d'autres informations relatives au réservoir d'eau dans ce mode d'emploi (voir Chapitre 5 « Entretien – Détartrage du réservoir d'eau »).
- Des résidus de lait et de café peuvent se déposer sur et sous la plate-forme pour tasses. Dans ce cas, nettoyez la plate-forme pour tasses.

## Extinction de la machine



Si une spécialité de café a été préparée, le système se rince automatiquement quand vous éteignez votre S8. Si vous avez préparé du lait, la machine vous demande également de nettoyer le système de lait.

- ▶ Placez un récipient sous l'écoulement de café et un autre sous le système de lait.
- ▶ Appuyez sur la touche Marche/Arrêt .

**i** Si vous avez préparé du lait, la machine vous demande d'effectuer un nettoyage du système de lait (« **Nettoyage du système de lait** »). Le processus d'extinction se poursuit automatiquement au bout de 10 secondes.

Si vous avez préparé du lait sans lancer le nettoyage du système de lait, le système de lait est d'abord rincé (« **Rinçage du système de lait** »).

« **Rinçage machine** », le rinçage du système commence. L'opération s'arrête automatiquement. Votre S8 est éteinte.



## 4 Réglages durables en mode de programmation

### AVERTISSEMENT

Le café, la vapeur et l'eau à très haute température peuvent causer des brûlures. Les brûlures sont des blessures graves.

- ▶ Manipulez la vapeur ou les liquides brûlants avec la plus grande prudence.
- ▶ Laissez le liquide refroidir avant de le boire.
- ▶ En cas de brûlure, rincez la partie du corps atteinte à l'eau froide et consultez un médecin.
- ▶ ELOIGNEZ les enfants.

Appuyez sur « P » pour accéder au mode de programmation. Balayez le visuel avec le doigt pour naviguer dans les rubriques de programme et enregistrez durablement les réglages souhaités. Vous pouvez effectuer les réglages suivants :

Rubrique de programme	Sous-rubrique	Explication
« Réglages machine »	« Extinction après »	▶ Réglez au bout de combien de temps la S8 doit s'éteindre automatiquement.
	« Economie d'énergie »	▶ Activez le mode d'économie d'énergie.
	« Instructions »	▶ Activez/désactivez l'affichage des instructions d'utilisation de la buse mousse fine Pro et de la buse d'eau chaude.
	« Configuration standard »	▶ Rétablissez la configuration standard de la machine.
	« Unités »	▶ Sélectionnez l'unité de quantité d'eau.
	« Visuel »	▶ Modifiez la luminosité du visuel.
	« Dureté de l'eau »	▶ Réglez la dureté de l'eau utilisée.
	« Langue »	▶ Sélectionnez votre langue.
	« Compteur de préparations », « Compteur d'entretien »	▶ Conservez une vue d'ensemble de tous les produits préparés et consultez le nombre de programmes d'entretien effectués.
	« Mode demo »	Vous ne pouvez pas préparer de produits en mode démo.

Rubrique de programme	Sous-rubrique	Explication
	<p>« Connecter l'appareil accessoire »,</p> <p>« Déconnecter les appareils accessoires »</p> <p>(Ne s'affiche que lorsque le Smart Connect JURA est utilisé.)</p>	<p>► Connectez votre S8 par radio à un appareil accessoire JURA ou coupez la connexion.</p>
	« Version »	Version du logiciel
« Statut d'entretien »	<p>« Nettoyage du système de lait »,</p> <p>« Nettoyage »,</p> <p>« Remplacez le filtre » (en cas d'utilisation d'un filtre seulement),</p> <p>« Détartrage »,</p> <p>« Rinçage »,</p> <p>« Display sperren »,</p> <p>« Informations concernant l'entretien »</p>	<p>► <b>Lancez</b> ici le programme d'entretien demandé ou consultez les actions d'entretien nécessaires.</p>
« Réglages produits »		<p>► Sélectionnez vos réglages pour les spécialités de café ainsi que pour l'eau chaude.</p>

## Réglages produits

### 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.

Sur l'écran d'accueil, appuyez sur un produit pendant **2 secondes environ** pour accéder à la vue d'ensemble des possibilités de réglage correspondantes :

- « Réglages produits » : effectuez des réglages personnels comme l'intensité du café, la quantité d'eau, etc.

- « **Nom du produit** » : modifiez le nom du produit.
  - « **Effacer** » : supprimez un produit de l'écran d'accueil.
  - « **Remplacer le produit** » : remplacez les produits figurant sur l'écran d'accueil par vos favoris.
  - « **Copier le produit** » : copiez un produit de votre choix, par exemple pour créer une variante avec un nouveau nom de produit et des réglages personnels.
  - « **Dupliquer le produit** » (pas pour les produits à base de lait ou d'eau chaude) : créez un double produit de la spécialité souhaitée.
- i** Vous pouvez uniquement modifier les réglages des produits enregistrés sur l'écran d'accueil.

**Modification des réglages produits**

Vous pouvez effectuer les réglages suivants de manière durable pour toutes les spécialités de café, ainsi que pour le lait et l'eau chaude :

Produit	Intensité du café	Quantité	Autres réglages
Ristretto, Espresso	10 niveaux	Café : 0.5 oz – 2.5 oz (15 ml – 80 ml)	Température (basse, normale, élevée), Nom du produit, Supprimer/ Remplacer/Copier/Dupliquer le produit
Café	10 niveaux	Café : 0.5 oz – 8.0 oz (25 ml – 240 ml)	Température (basse, normale, élevée), Nom du produit, Supprimer/ Remplacer/Copier/Dupliquer le produit
Deux ristretti, Deux espressi, Deux cafés	–	Café : la quantité réglée pour le produit individuel est doublée.	Température (comme pour le produit individuel), Nom du produit, Supprimer le produit
Cappuccino, Flat white, Café au lait	10 niveaux	Café : 0.5 oz – 8.0 oz (25 ml – 240 ml) Lait : 1 s – 120 s	Température (basse, normale, élevée), Nom du produit, Supprimer/ Remplacer/Copier le produit
Latte macchiato	10 niveaux	Café : 0.5 oz – 8.0 oz (25 ml – 240 ml) Lait : 1 s – 120 s Pause : 0 s – 60 s	Température (basse, normale, élevée), Nom du produit, Supprimer/ Remplacer/Copier le produit

#### 4 Réglages durables en mode de programmation

Produit	Intensité du café	Quantité	Autres réglages
Espresso macchiato	10 niveaux	Café : 0.5 oz – 2.5 oz (15 ml – 80 ml) Lait : 1 s – 120 s	Température (basse, normale, élevée), Nom du produit, Supprimer/ Remplacer/Copier le produit
Mousse de lait, Lait	–	Lait : 1 s – 120 s	Nom du produit, Supprimer/ Remplacer/Copier le produit
Eau chaude, Eau pour thé vert	–	Eau : 0.5 oz – 15.0 oz (25 ml – 450 ml)	Température (basse, normale, élevée), Nom du produit, Supprimer/ Remplacer/Copier le produit

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

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

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

- ▶ Appuyez sur « **Espresso** » pendant **2 secondes environ** jusqu'à ce que la vue d'ensemble des réglages possibles s'affiche.
- ▶ Appuyez sur « **Réglages produits** ».
- ▶ Balayez le visuel jusqu'à ce que « **Intensité du café** » s'affiche au centre.
- ▶ Déplacez votre doigt vers la gauche ou vers la droite pour modifier le réglage de l'intensité du café.
- ▶ Appuyez sur « **Enregistrer** ».
- ▶ « **Enregistré** » apparaît brièvement sur le visuel.
- ▶ Appuyez plusieurs fois sur « **Retour** » jusqu'à ce que l'écran d'accueil s'affiche de nouveau.

#### Extinction automatique

L'extinction automatique de votre S8 vous permet d'économiser de l'énergie. Lorsque cette fonction est activée, votre S8 s'éteint automatiquement après la dernière opération dès que le temps programmé s'est écoulé.

Vous pouvez régler l'extinction automatique sur 15 minutes, 30 minutes ou de 1 à 9 heures.

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

- ▶ Appuyez sur « P ».  
« Réglages machine »
- ▶ Appuyez sur « Réglages machine ».  
« Extinction après »
- ▶ Appuyez sur « Extinction après ».  
« Extinction après »
- ▶ Déplacez votre doigt vers la gauche ou vers la droite pour modifier le délai de mise hors circuit.
- ▶ Appuyez sur « Enregistrer ».  
« Enregistré » apparaît brièvement sur le visuel.  
« Extinction après »
- ▶ Appuyez plusieurs fois sur « Retour » jusqu'à ce que l'écran d'accueil s'affiche de nouveau.

## Mode d'économie d'énergie

Dans la rubrique de programme « Réglages machine » / « Economie d'énergie », vous pouvez définir un mode d'économie d'énergie :

- « Economie d'énergie » / « 1 »
  - Peu après la dernière préparation, la S8 cesse de chauffer. Le symbole « ESM » (Energy Save Mode, E.S.M.®) s'affiche sur le visuel.
  - Avant de préparer une spécialité de café, une spécialité de café au lait ou de l'eau chaude, la machine doit chauffer.
- « Economie d'énergie » / « 0 »
  - Toutes les spécialités de café, les spécialités de café au lait ainsi que de l'eau chaude peuvent être préparées sans temps d'attente.

**Exemple :** voici comment désactiver le mode d'économie d'énergie.

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

- ▶ Appuyez sur « P ».  
« Réglages machine »
- ▶ Appuyez sur « Réglages machine ».  
« Extinction après »
- ▶ Balayez le visuel jusqu'à ce que « Economie d'énergie » s'affiche au centre.
- ▶ Appuyez sur « Economie d'énergie ».  
« Economie d'énergie »
- ▶ Avec le doigt, déplacez le curseur jusqu'à « 0 ».

- ▶ Appuyez sur « **Enregistrer** ».  
« **Enregistré** » apparaît brièvement sur le visuel.  
« **Economie d'énergie** »
- ▶ Appuyez plusieurs fois sur « **Retour** » jusqu'à ce que l'écran d'accueil s'affiche de nouveau.

### Instructions

Dans la rubrique de programme « **Réglages machine** » / « **Instructions** », vous pouvez définir si les instructions d'utilisation de la buse mousse fine Pro et de la buse d'eau chaude doivent s'afficher pendant la préparation.

**Exemple :** voici comment désactiver l'affichage des instructions.

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

- ▶ Appuyez sur « **P** ».  
« **Réglages machine** »
- ▶ Appuyez sur « **Réglages machine** ».  
« **Extinction après** »
- ▶ Balayez le visuel jusqu'à ce que « **Instructions** » s'affiche au centre.
- ▶ Appuyez sur « **Instructions** ».  
« **Instructions** »
- ▶ Avec le doigt, déplacez le curseur jusqu'à « **0** ».
- ▶ Appuyez sur « **Enregistrer** ».  
« **Enregistré** » apparaît brièvement sur le visuel.  
« **Instructions** »
- ▶ Appuyez plusieurs fois sur « **Retour** » jusqu'à ce que l'écran d'accueil s'affiche de nouveau.

### Rétablissement de la configuration standard

Vous pouvez rétablir la configuration standard de la machine dans la rubrique de programme « **Réglages machine** » / « **Configuration standard** ». Ensuite, votre S8 s'éteint.

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

- ▶ Appuyez sur « **P** ».  
« **Réglages machine** »
- ▶ Appuyez sur « **Réglages machine** ».  
« **Extinction après** »
- ▶ Balayez le visuel jusqu'à ce que « **Configuration standard** » s'affiche au centre.

- ▶ Appuyez sur « Configuration standard ».  
« Configuration standard » / « Souhaitez-vous réinitialiser la machine ? »
- ▶ Appuyez sur « Oui ».  
« Enregistré » apparaît brièvement sur le visuel.  
Votre S8 est éteinte.

## Unité de quantité d'eau

Vous pouvez sélectionner l'unité de quantité d'eau dans la rubrique de programme « Réglages machine » / « Unités ».

**Exemple :** voici comment modifier l'unité de quantité d'eau de « ml » à « oz ».

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

- ▶ Appuyez sur « P ».  
« Réglages machine »
- ▶ Appuyez sur « Réglages machine ».  
« Extinction après »
- ▶ Balayez le visuel jusqu'à ce que « Unités » s'affiche au centre.
- ▶ Appuyez sur « Unités ».  
« Unités »
- ▶ Déplacez votre doigt vers la gauche ou vers la droite pour modifier le réglage sur « oz ».
- ▶ Appuyez sur « Enregistrer ».  
« Enregistré » apparaît brièvement sur le visuel.  
« Unités »
- ▶ Appuyez plusieurs fois sur « Retour » jusqu'à ce que l'écran d'accueil s'affiche de nouveau.

## Luminosité du visuel

Vous pouvez régler la luminosité du visuel (pourcentage) dans la rubrique de programme « Réglages machine » / « Visuel ».

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

- ▶ Appuyez sur « P ».  
« Réglages machine »
- ▶ Appuyez sur « Réglages machine ».  
« Extinction après »
- ▶ Balayez le visuel jusqu'à ce que « Visuel » s'affiche au centre.
- ▶ Appuyez sur « Visuel ».  
« Visuel »

- ▶ Déplacez votre doigt vers la gauche ou vers la droite pour modifier le réglage.
- ▶ Appuyez sur « **Enregistrer** ».  
« **Enregistré** » apparaît brièvement sur le visuel.  
« **Visuel** »
- ▶ Appuyez plusieurs fois sur « **Retour** » jusqu'à ce que l'écran d'accueil s'affiche de nouveau.

### Réglage de la dureté de l'eau

Plus l'eau est dure, plus il faut détartrer régulièrement la S8. C'est pourquoi il est important de régler correctement la dureté de l'eau.

La dureté de l'eau a déjà été réglée lors de la première mise en service. Vous pouvez modifier ce réglage à tout moment.

La dureté de l'eau peut être réglée en continu de 1 °dH à 30 °dH.

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

- ▶ Appuyez sur « **P** ».  
« **Réglages machine** »
- ▶ Appuyez sur « **Réglages machine** ».  
« **Extinction après** »
- ▶ Balayez le visuel jusqu'à ce que « **Dureté de l'eau** » s'affiche au centre.
- ▶ Appuyez sur « **Dureté de l'eau** ».  
« **Dureté de l'eau** »
- ▶ Déplacez votre doigt vers la gauche ou vers la droite pour modifier le réglage.
- ▶ Appuyez sur « **Enregistrer** ».  
« **Enregistré** » apparaît brièvement sur le visuel.  
« **Dureté de l'eau** »
- ▶ Appuyez plusieurs fois sur « **Retour** » jusqu'à ce que l'écran d'accueil s'affiche de nouveau.

### Langue

Dans cette rubrique de programme, vous pouvez régler la langue de votre S8.

**Exemple :** voici comment modifier la langue de « **Français** » à « **English** ».

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

- ▶ Appuyez sur « **P** ».  
« **Réglages machine** »



- ▶ Appuyez sur « Réglages machine ».  
« Extinction après »
- ▶ Balayez le visuel jusqu'à ce que « Langue » s'affiche au centre.
- ▶ Appuyez sur « Langue ».  
« Langue »
- ▶ Balayez le visuel jusqu'à ce que la langue souhaitée, par exemple « English », s'affiche au centre.
- ▶ Appuyez sur « Enregistrer ».  
« Saved » apparaît brièvement sur le visuel.  
« Choose language »
- ▶ Appuyez plusieurs fois sur « Back » jusqu'à ce que l'écran d'accueil s'affiche de nouveau.

## Consultation d'informations

Dans la rubrique de programme « Réglages machine », vous pouvez consulter les informations suivantes :

- « Compteur de préparations » : nombre de spécialités de café, de spécialités de café au lait et de portions d'eau chaude préparées
- « Compteur d'entretien » : nombre de programmes d'entretien effectués (nettoyage, détartrage, etc.)
- « Version » : version du logiciel

**Exemple :** voici comment consulter le nombre de spécialités de café préparées.

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

- ▶ Appuyez sur « P ».  
« Réglages machine »
- ▶ Appuyez sur « Réglages machine ».  
« Extinction après »
- ▶ Balayez le visuel jusqu'à ce que « Compteur de préparations » s'affiche au centre.
- ▶ Appuyez sur « Compteur de préparations ».  
« Compteur de préparations »
- ▶ Appuyez sur « Suite » pour afficher le nombre d'autres produits.
- ▶ Appuyez plusieurs fois sur « Retour » jusqu'à ce que l'écran d'accueil s'affiche de nouveau.

## 5 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.

Votre S8 dispose des programmes d'entretien intégrés suivants :

- Rinçage de la machine (« Rinçage »)
  - Nettoyage du système de lait (« Nettoyage du système de lait »)
  - Remplacement du filtre (« Remplacez le filtre ») (en cas d'utilisation d'un filtre seulement)
  - Nettoyage de la machine (« Nettoyage »)
  - Détartrage de la machine (« Détartrage »)
- i** Effectuez le nettoyage, le détartrage ou le remplacement du filtre lorsque la machine vous le demande.
- i** Appuyez sur « P » pour accéder à la vue d'ensemble des programmes d'entretien (« Statut d'entretien »). Lorsqu'une barre est totalement rouge, votre S8 demande le programme d'entretien correspondant.
- i** Pour des raisons d'hygiène, nettoyez **quotidiennement** le système de lait si vous avez préparé du lait.

## Rinçage de la machine



Vous pouvez lancer le cycle de rinçage manuellement à tout moment.

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

- ▶ Placez un récipient sous l'écoulement de café et un autre sous la buse mousse fine.
- ▶ Appuyez sur « P ».
- « Réglages machine »
- ▶ Balayez le visuel jusqu'à ce que « Statut d'entretien » s'affiche au centre.
- ▶ Appuyez sur « Statut d'entretien ».
- « Nettoyage »
- ▶ Balayez le visuel jusqu'à ce que « Rinçage » s'affiche au centre.
- ▶ Appuyez sur « Rinçage » pour lancer le cycle de rinçage.
- « Rinçage machine »
- « Rinçage du système de lait »

Le rinçage s'arrête automatiquement. L'écran d'accueil s'affiche.

## Rinçage automatique du système de lait

Le système de lait est **automatiquement** rincé **15 minutes** après chaque préparation de lait. Par conséquent, placez toujours un récipient sous le système de lait après avoir préparé du lait.

## Nettoyage du système de lait

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

### **⚠ AVERTISSEMENT**

Les détergents inadaptés ne dissolvent pas les résidus de lait de manière optimale. La buse Cappuccino peut se boucher et s'éjecter. De la vapeur chaude sort.

- ▶ Utilisez exclusivement le détergent pour système de lait JURA d'origine.

**⚠ AVERTISSEMENT**

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

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

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

**i** Pour le nettoyage du système de lait, utilisez le récipient fourni.

**Condition :** l'écran d'accueil s'affiche. « Nettoyage du système de lait » est affiché sur le visuel.

- ▶ Appuyez sur « Nettoyage du système de lait ».
- ▶ Appuyez de nouveau sur « Nettoyage du système de lait ».
- ▶ Appuyez sur « Démarrage ».
- ▶ Appuyez de nouveau sur « Démarrage ».  
« Détergent syst. lait » / « Connecter le tuyau à lait » /  
« Remplissez d'eau »
- ▶ 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 compartiment frontal du récipient.
- ▶ Versez ensuite de l'eau jusqu'au **repère supérieur**.
- ▶ Placez le récipient sous la buse mousse fine.



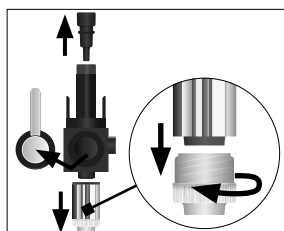
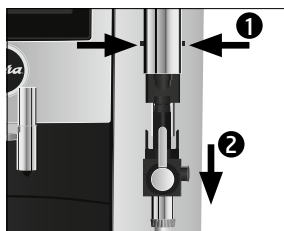


- ▶ Reliez le tuyau de lait au récipient.
- i** Pour relier correctement le tuyau de lait au récipient, le tuyau de lait doit être équipé d'un raccord.
  - ▶ Appuyez sur « **Suite** ».
  - « **Nettoyage du système de lait** »
  - L'opération s'interrompt, « **Remplissez d'eau** ».
  - ▶ Rincez soigneusement 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 « **Suite** ».
  - « **Nettoyage du système de lait** »
  - L'opération s'arrête automatiquement.

## Démontage et rinçage de la buse mousse fine Pro

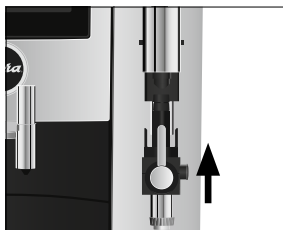
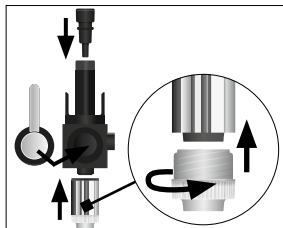
Pour garantir le bon fonctionnement de la buse mousse fine Pro et pour des raisons d'hygiène, vous devez obligatoirement la démonter et la rincer **quotidiennement** si vous avez préparé du lait.

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



- ▶ Désassemblez la buse mousse fine.
- ▶ Rincez toutes les pièces sous l'eau courante. En présence de résidus de lait très secs, placez d'abord les pièces constitutives dans une solution contenant 8.5 oz (250 ml) d'eau chaude et une dose de détergent pour système de lait. Rincez ensuite soigneusement les pièces constitutives.

## 5 Entretien



- ▶ Réassemblez la buse mousse fine Pro.

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

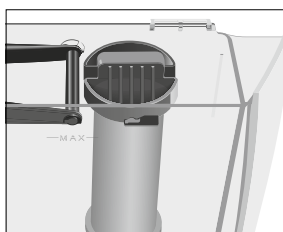
- ▶ Remontez la buse mousse fine sur le système de lait.

### Mise en place du filtre

Vous n'avez plus besoin de détartre votre S8 si vous utilisez la cartouche filtrante CLEARYL Smart.

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

- ▶ Retirez le réservoir d'eau et videz-le.
- ▶ Placez la rallonge fournie au-dessus d'une 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 » apparaît brièvement sur le visuel.

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

Le rinçage du filtre s'arrête automatiquement.

« Videz le bac d'égouttage »

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

**i** Si le filtre est activé, un symbole de filtre bleu s'affiche en haut du visuel.

## Remplacement du filtre

**i** Dès que la cartouche filtrante est épuisée (selon la dureté de l'eau réglée), la S8 demande le remplacement du filtre.

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

**Condition :** l'écran d'accueil s'affiche. « Remplacer filtre » est affiché sur le visuel.

- ▶ Appuyez sur « Remplacer filtre ».
- ▶ Appuyez de nouveau sur « Remplacer filtre ».  
« Remplacez le filtre »
- ▶ 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.

« Enregistré » apparaît brièvement sur le visuel. La machine a détecté automatiquement que vous venez de remplacer la cartouche filtrante.

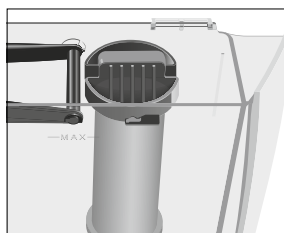
« Rinçage du filtre », L'eau coule directement dans le bac d'égouttage.

Le rinçage du filtre s'arrête automatiquement.

« Videz le bac d'égouttage »

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

L'écran d'accueil s'affiche.



- i** Si le filtre est activé, un symbole de filtre bleu s'affiche en haut du visuel.

## Nettoyage de la machine

Après 180 préparations ou 80 rinçages à l'allumage, la S8 demande un nettoyage.

### **⚠ AVERTISSEMENT**

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

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

### **⚠ AVERTISSEMENT**

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

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

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

**Condition :** l'écran d'accueil s'affiche. « **Nettoyer appareil** » est affiché sur le visuel.

- ▶ Appuyez sur « **Nettoyer appareil** ».  
« **Nettoyage** »
- ▶ Appuyez sur « **Nettoyage** ».
- ▶ Appuyez sur « **Démarrage** ».





- ▶ Appuyez de nouveau sur « Démarrage ».  
« Vider récipient marc de café »
- ▶ Videz le bac d'égouttage et le récipient à marc de café, puis remettez-les en place.
- ▶ Placez un récipient sous l'écoulement de café et un autre sous la buse mousse fine.
- ▶ Appuyez sur « Suite ».  
« Nettoyage machine », de l'eau coule de l'écoulement de café et de la buse mousse fine.  
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 », de l'eau coule plusieurs fois de l'écoulement de café et de la buse mousse fine.  
L'opération s'arrête automatiquement.  
« Vider récipient marc de café »
- ▶ Videz le bac d'égouttage et le récipient à marc de café, puis remettez-les en place.  
Le nettoyage est terminé. L'écran d'accueil s'affiche.

## Détartrage de la machine

La S8 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.

---

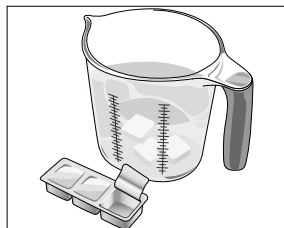
**AVIS** L'interruption du programme de détartrage peut entraîner une détérioration de la machine.

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

- 
- i** Le programme de détartrage dure environ 45 minutes.
  - i** Les tablettes de détartrage JURA sont disponibles chez votre revendeur agréé.
  - i** Le contact avec le détartrant peut entraîner une détérioration des surfaces fragiles (par exemple marbre). Eliminez immédiatement les projections.

**Condition :** l'écran d'accueil s'affiche. « **Detartrer appareil** » est affiché sur le visuel.

- ▶ Appuyez sur « **Detartrer appareil** ».  
« **Détartrage** »
- ▶ Appuyez sur « **Détartrage** ».
- ▶ Appuyez sur « **Démarrage** ».
- ▶ Appuyez de nouveau sur « **Démarrage** ».  
« **Videz le bac d'égouttage** »



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

« Détartrant dans réservoir d'eau »

- ▶ Retirez le réservoir d'eau et videz-le.
- ▶ Dissolvez entièrement 3 tablettes de détartrage JURA dans un récipient contenant 17 oz (500 ml) d'eau. Cela peut prendre quelques minutes.
- ▶ Remplissez le réservoir d'eau **vide** avec la solution obtenue et remettez-le en place.

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

- ▶ Appuyez sur « Suite ».

« Détartrage machine », de l'eau coule plusieurs fois de la buse mousse fine.

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.

« Remplissez le 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.

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

- ▶ Appuyez sur « Suite ».

« 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.


Le détartrage est terminé. L'écran d'accueil s'affiche.

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

## 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.

## Détartrage du réservoir d'eau


Le réservoir d'eau peut s'entarter. 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.

## 6 Messages sur le visuel

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 3 « Fonctionnement quotidien – Remplissage du réservoir d'eau »).
« Vider récipient marc de café »	Le récipient à marc de café est plein. Aucune préparation n'est possible.	► Videz le récipient à marc de café et le bac d'égouttage (voir Chapitre 3 « Fonctionnement quotidien – Entretien quotidien »).
« 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 1 « Préparation et mise en service – Remplissage du récipient à grains »).
« Remplacer filtre »	La cartouche filtrante a perdu son efficacité.	► Remplacez la cartouche filtrante CLEARYL Smart (voir Chapitre 5 « Entretien – Remplacement du filtre »).
« Nettoyer appareil »	La S8 demande un nettoyage.	► Effectuez le nettoyage (voir Chapitre 5 « Entretien – Nettoyage de la machine »).
« Détartrer appareil »	La S8 demande un détartrage.	► Effectuez un détartrage (voir Chapitre 5 « Entretien – Détartrage de la machine »).
« 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.

## 7 Dépannage

Problème	Cause/Conséquence	Mesure
Trop peu de mousse est produite lors du moussage du lait ou la buse mousse fine provoque des éclaboussures de lait.	La buse mousse fine est encrassée.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Nettoyez la buse mousse fine (voir Chapitre 5 « Entretien – Nettoyage du système de lait »).</li> <li>▶ Démontez et rincez la buse mousse fine (voir Chapitre 5 « Entretien – Démontage et rinçage de la buse mousse fine Pro »).</li> </ul>
Le café coule goutte à goutte lors de la préparation de café.	Le café est moulu trop fin et bouche le système.	▶ Réglez une finesse de mouture plus grossière (voir Chapitre 2 « Préparation – Réglage du broyeur »).
	La dureté de l'eau n'a peut-être pas été réglée correctement.	▶ Effectuez un détartrage (voir Chapitre 5 « 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 « Réglages durables en mode de programmation – Réglages produits »).
« Remplissez le réservoir d'eau » s'affiche alors que le réservoir d'eau est plein.	Le flotteur du réservoir d'eau est coincé.	▶ Détartrez le réservoir d'eau (voir Chapitre 5 « 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 11 « 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 S8 à l'aide de la touche Marche/Arrêt  . Contactez le service clients de votre pays (voir Chapitre 11 « Contacts JURA / Mentions légales »).

**i** Si vous n'avez pas réussi à résoudre vos problèmes, contactez le service clients de votre pays (voir Chapitre 11 « Contacts JURA / Mentions légales »).

## 8 Transport et élimination écologique

### Transport / Vidange du système

Conservez l'emballage de la S8. Il vous servira à protéger votre machine en cas de transport.


Pour protéger la S8 du gel pendant le transport, le système doit être vidangé.

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

- ▶ Retirez le tuyau de lait de la buse mousse fine.
- ▶ Placez un récipient sous la buse mousse fine.
- ▶ Appuyez sur « **Mousse de lait** ».
- ▶ Retirez le réservoir d'eau et videz-le.
- ▶ Modifiez la quantité sur « **60 sec.** ».

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

« **Remplissez le réservoir d'eau** »

- ▶ Appuyez sur la touche Marche/Arrêt .
- Votre S8 est éteinte.




### Elimination

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



## 9 Caractéristiques techniques

Tension	120 V ~, 60 Hz
Puissance	1450 W
Marque de conformité	
Pression de la pompe	statique, maximum 15 bars
Contenance du réservoir d'eau (sans filtre)	64 oz (1.9 l)
Contenance du récipient à grains	10 oz (280 g)
Contenance du récipient à marc de café	maximum 16 portions
Longueur du câble	47 in. environ (1.2 m environ)
Poids	22 lb environ (10 kg environ)
Dimensions (l × h × p)	11 × 13.8 × 17.5 in. (28.0 × 34.8 × 44.4 cm)

**Directives** La machine est conforme aux directives suivantes :

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



## 10 Index

### A

- Adresses 52
- Allumage 22

### B

- Bac d'égouttage 8
- Broyeur
  - Réglage du broyeur 20
- Buse d'eau chaude 9
- Buse mousse fine
  - Buse mousse fine Pro 8
- Buse mousse fine Pro 8
- Démontage et rinçage 37

### C

- Câble secteur 8
- Café 17
  - Deux cafés 17
- Café au lait 17
- Café en poudre
  - Café moulu 19
- Café moulu 19
  - Doseur pour café moulu 9
- Cappuccino 17
- Caractéristiques techniques 48
- Cartouche filtrante CLEARYL Smart
  - Mise en place 38
  - Remplacement 39
- Chaud, lait 18
- Configuration standard
  - Rétablissement de la configuration standard 30
- Connecter un appareil accessoire 14
- Consultation d'informations 33
- Contacts 52
- Couvercle
  - Entonnoir de remplissage pour café moulu 9
  - Réservoir d'eau 8
- Couvercle protecteur d'arôme
  - Récipient à grains avec couvercle protecteur d'arôme 8

### D

- Dépannage 46
- Description des symboles 3
- Détartrage
  - Machine 41
  - Réservoir d'eau 44
- Deux produits 17
- Doseur pour café moulu 9
- Double produit 17
- Dureté de l'eau
  - Détermination de la dureté de l'eau 11
  - Réglage de la dureté de l'eau 32

### E

- Eau chaude 21
- Ecoulement de café
  - Ecoulement de café réglable en hauteur 8
- Ecoulement de café réglable en hauteur 8
- Elimination 47
- Entonnoir de remplissage
  - Entonnoir de remplissage pour café moulu 9
- Entretien 34
  - Entretien quotidien 22
  - Entretien régulier 23
- Entretien quotidien 22
- Entretien régulier 23
- Espresso 17
  - Deux espressi 17
- Espresso macchiato 17
- Extinction 24
- Extinction automatique 28

### F

- Filtre
  - Mise en place 38
  - Remplacement 39
- Finesse de mouture
  - Sélecteur de finesse de mouture 9
- Flat white 17
- Fonction Rotary Selection 16

## H

Hotline 52

## I

Important safeguards

Safety 4

Installation

Installation de la machine 10

Instructions 30

Internet 10

## J

JURA

Contacts 52

Internet 10

## L

Lait

Raccordement du lait 14

Lait chaud 18

Langue 32

Latte macchiato 17

Liaison radio 14

Luminosité du visuel 31

## M

Machine

Allumage 22

Détartrage 41

Entretien quotidien 22

Entretien régulier 23

Extinction 24

Installation 10

Nettoyage 40

Rinçage 35

Maintenance

Entretien quotidien 22

Entretien régulier 23

Menu tournant 16

Messages sur le visuel 45

Mise en service, première 12

Mode d'emploi sommaire 10

Mode de programmation 25

Consultation d'informations 33

Extinction automatique 28

Instructions 30

Langue 32

Luminosité du visuel 31

Mode d'économie d'énergie 29

Réglage de la dureté de l'eau 32

Réglages produits 26

Rétablissement de la configuration standard 30

Unité de quantité d'eau 31

Modification des réglages produits 27

Mousse de lait 18

## N

Nettoyage

Machine 40

Récipient à grains 44

Nettoyage Cappuccino

Nettoyage du système de lait 35

## P

Page d'accueil 10

Plate-forme pour tasses 8

Possibilités de préparation 16

Première mise en service 12

Préparation 15, 17

A l'aide du menu tournant 16

Café 17

Café au lait 17

Café moulu 19

Cappuccino 17

Deux cafés 17

Deux espressi 17

Deux ristretti 17

Deux spécialités de café 17

Eau chaude 21

Espresso 17

Espresso macchiato 17

Flat white 17

Lait 18

Latte macchiato 17

Mousse de lait 18

Par simple pression d'une touche 16

Ristretto 17

Thé vert 21

Problème

Dépannage 46

## R

Récipient à grains

Nettoyage 44

Récipient à grains avec couvercle protecteur d'arôme 8

Remplissage 11

- Récipient à marc de café 8
- Réglages
  - Réglages durables en mode de programmation 25
- Réglages produits 26
  - Modification 27
- Remplissage
  - Réservoir d'eau 22
- Remplissage
  - Récipient à grains 11
- Réservoir d'eau 8
- Réservoir d'eau
  - Détartrage 44
  - Remplissage 22
- Rinçage
  - Machine 35
- Rinçage du système de lait 35
- Ristretto 17
  - Deux ristretti 17

## S

- Safety
  - Important safeguards 4
- Sélecteur de finesse de mouture 9
- Service clients 52
- Site Internet 10
- Smart Connect 14
- Système de lait
  - Buse mousse fine Pro 8
  - Nettoyage 35

## T

- Téléphone 52
- Thé vert 21
- Touche
  - Touche Marche/Arrêt 9
- Transport 47

## U

- Unité de quantité d'eau 31

## V

- Vidange du système 47
- Visuel
  - Visuel à écran tactile 8, 10
  - Visuel à écran tactile 8, 10
  - Visuel, messages 45

## 11 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**.

@ Si vous avez besoin d'aide pour utiliser votre machine, rendez-vous sur **jura.com/service**.

### Modifications techniques

Sous réserve de modifications techniques. Les illustrations utilisées dans ce mode d'emploi sont stylisées et ne montrent pas les couleurs originales de la machine. Votre JURA 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**.